###### REQUERIMENTO PARA ALTERAÇÃO DE PROCESSO DE PRODUÇÃO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **IDENTIFICAÇÃO** | | |
| RAZÃO SOCIAL / NOME DO PROPRIETÁRIO | | CPF / CNPJ |
|  | |  |
| MARCA/NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO | | Nº REGISTRO NO SIAPP |
|  | |  |
| NOME DO PRODUTO | | N° REGISTRO DO PRODUTO\* |
|  | |  |
| \*para o caso de alteração do registro | | |
| 1. **REQUERIMENTO** | | |
| **Ao Serviço Agroindustrial de Pequeno Porte (Siapp),**  O estabelecimento acima qualificado, através do seu representante legal, solicita ALTERAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO.  Data: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Assinatura do solicitante: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |
|  | | |
| 1. **CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM** | | |
| 3.1. APRESENTAÇÃO DAS INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM | | |
| Ex.: etiqueta interna, externa, impresso na embalagem | | |
| 3.2. TIPO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA | | |
| Ex.: sacola plástica, potes, copos ou garrafas plásticas. Especificar o material. | | |
| 3.3. INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE | | |
| Ex.: Carimbo datador (especificar o formato da data de validade: dd/mm/aaaa) | | |
| 3.4. QUANTIDADE DE PRODUTO POR EMBALAGEM | | |
| Ex.: 1kg (Caso seja produzido em tamanhos diferentes, especificar cada um deles. Ex.: 1,5L, 500ml e 250ml) | | |
|  |  | |
| 1. **PROCESSO DE EMBALAGEM** | | |
| Neste campo devem ser descritas todas as informações pertinentes ao processo de embalagem:O local onde ocorre, se a sala é climatizada (quando for necessário);O tipo de embalagem utilizada e seu material (ex. sacola plásticas de polietileno, copos plásticos etc.),A forma como é fixado o rótulo (interna ou externamente);Como e quando a data de fabricação e validade são impressas ou carimbadas no rótulo. No caso de embalagens secundárias, deve ser descrito também a utilização das mesmas. Se as embalagens secundárias forem utilizadas para a venda diretamente ao consumidor, estas devem ser registradas. A isenção do registro das embalagens secundárias ocorre quando estas são utilizadas apenas para o transporte dos produtos. | | |
|  |  | |
| 1. **PROCESSO DE FABRICAÇÃO** | | |
| Neste campo devem ser descritas todas as informações do processo de fabricação desde a origem da matéria-prima até o término do processo de produção.  Devem ser citados o tempo e temperatura de processamento, equipamentos utilizados, ordem de adição dos ingredientes, etapas de produção, etc.  Exemplos:  Para produtos lácteos, descrever:   * Obtenção do leite, forma de colheita na propriedade rural, análises e processos realizados; * O processamento do leite, incluindo a clarificação, desnate, pasteurização, e outros possíveis processos; * Processos específicos para fabricação dos produtos como coagulação; fermentação, maturação entre outros; sempre citando equipamentos, tempo x temperaturas, ingredientes e todas as demais informações relevantes ao processo.   Para produtos cárneos, descrever:   * Desde a origem da carne (estabelecimentos de SIAPP, SIE ou SIF); * A recepção e as condições de armazenamento da matéria-prima informando o local, temperatura de armazenamento; * Local e condições de processamento (descongelamento, desossa, moagem ou qualquer outra etapa de industrialização) informando todos os equipamentos, temperatura das dependências (sala de desossa, manipulação, sala de salga, estufas etc.), no caso de cozimento deve informar o binômio tempo x temperatura e ponto de determinação do final do processo e todas as demais informações relevantes ao processo.   Para produtos de abelhas, ovos e derivados, descrever:   * Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (forma de colheita e transporte), recepção e etapas de processamento, incluindo as dependências e equipamentos, até o término do processamento, embalagem ou envase.   Para pescados, descrever:   * Descrever de forma semelhante aos exemplos acima, desde a origem da matéria-prima (pesca extrativista ou aquicultura), recepção (vivo, fresco, resfriado ou congelado) e etapas de processamento (abate, lavagem, evisceração, remoção da pele, filetagem, posteamento, glazeamento etc.), incluindo as dependências e equipamentos, a temperatura das dependências e dos produtos ao longo das etapas de processamento, até o término do processamento, embalagem. | | |
|  | | |
| 1. **ARMAZENAMENTO E VALIDADE** | | |
| Descrever as condições e as formas de armazenamento (prateleiras, estrados, paletes etc.).  Especificar a temperatura das dependências (câmaras frias ou sala de armazenamento).  Informar o prazo de validade do produto (Ex.: 15 dias, 30 dias etc.).  Informar o prazo de validade do produto após aberta a embalagem. | | |
|  |  | |
| 1. **CONTROLE DE QUALIDADE** | | |
| Descrever todas as medidas de controle de qualidade que o estabelecimento adota; se possui programa específico de gestão da qualidade, e quais ferramentas de autocontrole são utilizadas (BPF, PPHO, PSO, APPCC).  Frequência e parâmetros de análises dos produtos (físico-químicas e microbiológicas). | | |
|  |  | |
| 1. **EXPEDIÇÃO E TRANSPORTE DO PRODUTO** | | |
| Descrever o procedimento de expedição, forma como os produtos são destinados ao mercado (caixas secundárias de papelão, caixas plásticas, sacos ou sacolas plásticas etc.) e as condições e temperatura dos veículos de transporte. | | |
|  | | |
| 1. **COMPOSIÇÃO DO PRODUTO** | | |

