



## ANEXO IV – CHECKLIST DE ROTULAGEM- Versão 5.0

Estabelecimento: \_\_\_\_\_ N° do SIE: \_\_\_\_\_

Produto(s): \_\_\_\_\_

Responsável pela análise: \_\_\_\_\_ Data da análise: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Este checklist contém os principais itens a serem observados na avaliação e verificação da rotulagem. Este documento é apenas orientativo, **não substituindo a obrigatoriedade de leitura e atendimento à legislação vigente.**

Para maiores informações a respeito do item consultar o Manual básico de rotulagem de produtos de origem animal do Serviço de Inspeção Estadual de Santa Catarina (Anexo III) que está numerado de acordo com este checklist, possibilitando uma busca rápida e prática das informações.

Os itens marcados como “opcionais” não são obrigatórios e o estabelecimento pode atender ou não; itens marcados como “quando aplicável” deverão ser utilizados quando previsto na legislação específica do produto em questão.

### Legenda:

C = Conforme; NC = Não Conforme; NA = Não aplicável

## 1- INTRODUÇÃO

( ) Itens obrigatórios do rótulo: denominação de venda, nome empresarial e endereço do estabelecimento, carimbo oficial do SIE, CNPJ ou CPF, marca, prazo de validade, lote, lista de ingredientes, número de registro, país de origem, instruções sobre a conservação do produto, indicação quantitativa e instruções sobre o preparo e o uso do produto (quando necessário), alimentos que causam alergias alimentares, lactose, nova fórmula, rotulagem nutricional e normas específicas do produto.

( ) Painel principal deve estar a denominação de venda e a marca.

## 2-ROTULAGEM GERAL

( ) a) Resistência: deve ser resistente às condições de armazenamento e de transporte e confeccionado em material autorizado pelo órgão competente.



- ( ) b) Informações do rótulo: visíveis, legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels e verdadeiras.
- ( ) c) Prêmios e menções honrosas: concessão deve ser comprovada.
- ( ) d) Proibições: é vedada a presença de qualquer descrição ou imagem que possam induzir o consumidor ao equívoco, ao erro, à confusão ou ao engano.
- ( ) e) Componentes intrínsecos: não devem destacar a presença ou ausência de componentes intrínsecos.
- ( ) f) Propriedades medicinais ou terapêuticas: não podem ser indicadas.
- ( ) g) Alegações funcionais ou de saúde: deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.
- ( ) h) Sistemas de produção específicos ou características específicas: é facultada, desde que observadas as regras estabelecidas ou exista texto explicativo na rotulagem.
- ( ) i) Expressões de qualidade: podem constar desde que previstas em norma específica do produto ou tenha texto informativo com esclarecimento sobre os critérios.
- ( ) j) Veracidade de informações: as informações devem ser verídicas.
- ( ) k) Outras informações: é opcional, o uso de informações sobre os aspectos sensoriais, o tipo de condimentação e a menções a receitas específicas.
- ( ) l) Ortografia, unidades e medidas: ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas. O tamanho mínimo de 1 mm, quando não especificado o contrário.
- ( ) m) Terceirização da produção: informações devem se referir ao último estabelecimento.
- ( ) n) Rótulos idênticos: o produto deve estar registrado em todas as unidades e tenha a identificação da unidade e carimbo do SIE.
- ( ) o) Rotulagem múltipla: somente é permitido o uso para produto de uso industrial e é obrigatório a expressão “USO PARA FINS INDUSTRIAIS”.

### **3. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR**

- ( ) a) Nome ou razão social.
- ( ) b) Endereço completo.
- ( ) c) CNPJ ou CPF.
- ( ) d) Meios para contato ou Serviço de Atendimento ao consumidor - SAC: opcionais.
- ( ) e) Expressão “INDÚSTRIA BRASILEIRA”.
- ( ) f) Expressão “Fabricado por”, “Para” ou expressões equivalentes.



- ( ) g) Expressão “Fracionado por”, “Embalado por” ou expressões equivalentes.
- ( ) h) Marca comercial do produto: opcional, mas se presente deve estar no painel principal.

#### **4. CARIMBO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO**

- ( ) a) Modelo do carimbo: conforme modelos oficiais.
- ( ) b) Tamanho do carimbo: conforme modelos oficiais.
- ( ) c) Logomarca do SISBI: quando aplicável e conforme o modelo oficial.
- ( ) d) Selo ARTE: quando aplicável e conforme o modelo oficial.

#### **5. NÚMERO DE REGISTRO DO PRODUTO NO SIE**

- ( ) a) Expressão de registro: “RÓTULO REGISTRADO NA SAR/CIDASC/DEINP – SC SOB Nº XXX-YYY”.
- ( ) b) Expressão de isento: “PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NA SAR/CIDASC/DEINP – SC”.

#### **6. DENOMINAÇÃO DE VENDA**

- ( ) a) Nomenclatura do produto: deve seguir o disposto nas normativas de identidade e qualidade do produto ou ao estabelecido no memorial descritivo de fabricação e rotulagem aprovado.
- ( ) b) Em destaque: fonte igual ao texto informativo de maior letra, excluindo a marca, em destaque, de forma clara e legível e em contraste de cor, uniforme em corpo e cor e sem intercalação de desenhos.
- ( ) c) Localização: painel principal.
- ( ) d) Expressão “Tipo”: quando aplicável, deve ter letras de igual tamanho, realce e visibilidade da denominação de venda.
- ( ) e) Denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou nome regional: são permitidos.
- ( ) f) Palavras ou frases adicionais: poderão constar junto ou próximas a denominação de venda para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou ao engano a respeito a natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal.



## 7. LISTA DE INGREDIENTES

- ( ) a) Ingredientes permitidos e previstos na formulação do produto: conforme normativas de identidade e qualidade.
- ( ) b) Expressão “Ingredientes:” ou “Ingr.:”.
- ( ) c) Ordem decrescente de proporção.
- ( ) d) Ingrediente composto: quando representam mais de 25% do produto deve ser declarado todos os ingredientes que o compõem entre parênteses, com exceção dos aditivos alimentares que sempre devem ser declarados.
- ( ) e) Água como ingrediente: declarada em % na lista de ingredientes e quando superior a 3% nos produtos cárneos deve ser declarada também no painel principal.
- ( ) f) Nomes genéricos: quando aplicável.
- ( ) g) Aditivos: devem estar dentro dos limites máximos (ou qsp/quantum satis) definidos em legislações e declarados por meio da função tecnológica principal seguida do nome completo do aditivo ou do número do aditivo no INS.
- ( ) h) Percentual de produtos vegetais: quando aplicável.
- ( ) i) Produtos reconstituídos: quando aplicável, indicação das proporções e utilização da expressão “INGREDIENTES DO PRODUTO PREPARADO SEGUNDO AS INDICAÇÕES DO RÓTULO”.

## 8. CONTEÚDO (VOLUME)

- ( ) a) Expressões: “PESO LÍQUIDO” ou “CONTEÚDO LÍQUIDO” ou “PESO LÍQ.” ou “Peso Líquido” ou “Peso Líq.”; “CONTEÚDO” ou “Conteúdo” ou “VOLUME LÍQUIDO”; “CONTÉM” ou “CONTEÚDO” ou “Contém”; “COMPRIMENTO” ou “Comprimento” ou “LARGURA” ou “largura”; ou “PESO LÍQUIDO” e “PESO DRENADO”, dependendo da forma de comercialização.
- ( ) b) Contraste: a indicação quantitativa em cor contrastante com o fundo da embalagem ou do produto.
- ( ) c) Localização: painel principal do rótulo, se não for possível o tamanho dos caracteres deve ser no mínimo duas vezes superior a altura mínima dos algarismos.
- ( ) d) Altura mínima dos caracteres alfanuméricos: para massa e volume de 2 a 6, de acordo com o conteúdo líquido, e para comprimento de 2 a 10, de acordo com a área.



( ) e) Unidade de medida: mL, ml, cL, cl, cm<sup>3</sup>, L, mg, g, kg, mm, cm e m de acordo com a grandeza e a quantidade do produto e devem ter altura mínima de  $\frac{2}{3}$  da altura dos algarismos.

( ) f) Embalagens múltiplas: "CONTÊM" ou "CONTEÚDO" ou "CONT." seguida da indicação dos produtos.

( ) g) Casos particulares

1- Produtos cárneos: devem ter a indicação da quantidade líquida, em caráter obrigatório, no ponto de venda ao consumidor final ou pesados na presença do consumidor.

2- Pescado congelado: deve indicar o "PESO DA EMBALAGEM" e "PESO DO GLACIAMENTO".

3- Queijos e requeijões: "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR" precedido da "PESO DA EMBALAGEM".

4- Leite (excluindo os saborizados): conteúdo fixado em 250 mL, 500 mL, 750 mL e 1 L.

5- Manteigas (excluindo manteiga de garrafa): tem conteúdo fixado em 100 g, 200 g, 250 g, 500 g e 1 kg.

6- Carne moída: 1 kg ou quando superior a 1 kg espessura igual ou menor que 15 cm, com os dizeres "PROIBIDA A VENDA A VAREJO" e "PROIBIDO O FRACIONAMENTO".

## 9. PRAZO DE VALIDADE

( ) a) Expressões: "consumir antes de..."; "válido até..."; "validade..."; "val:..."; "vence..."; "vencimento..."; "vto:..."; "venc:...."; ou "consumir preferencialmente antes de...".

( ) b) Formato: dia e mês quando a validade é até três meses ou mês e ano quando a validade é superior a três meses. O mês pode ser abreviado por meio das suas três primeiras letras.

## 10. LOTE

( ) a) Expressões: "L" ou a palavra Lote.

( ) b) Formato: é determinado pelo estabelecimento, podendo ser um código chave, a data de fabricação ou o prazo de validade.

## 11. INSTRUÇÕES DE CONSERVAÇÃO, PREPARO E USO DO PRODUTO

( ) a) Conservação do produto: temperaturas máxima e mínima de acordo com a legislação vigente do produto ou definida pelo estabelecimento quando não definido em normativas.



( ) b) Condições especiais de conservação: sempre que o alimento exija condições específicas. Ex.: “Após aberto, conservar resfriado de X °C a Y °C e consumir em até 2 dias”; “Após aberto, mantenha a embalagem fechada, em local seco e arejado e consumir em até 3 dias”. Outras opções: “Após fracionado...”; Após fatiado...”; “Após aberto, mantenha...”.

( ) c) Conservação doméstica: produtos congelados, indicar que o prazo de validade conforme a temperatura de conservação doméstica por meio das expressões "validade a - 18° C (freezer): ...", "validade a - 4° C (congelador): ...", e "validade a 4° C (refrigerador):...", seguida da declaração da data de validade.

( ) d) Instrução de preparo e uso: não pode ser ambígua ou dar margem a falsas interpretações. As carnes suínas e de aves cruas e os ovos têm dizeres específicos estabelecidos em legislação.

## 12. ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES

( ) a) Expressões: quando o alimento contém ou seja derivado de um alérgico "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)"; ou "ALÉRGICOS: CONTÉM (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES) E DERIVADOS". No caso de crustáceos "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)"; ou "ALÉRGICOS: CONTÉM CRUSTÁCEOS E DERIVADOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)". Quando não se consegue garantir a ausência de contaminação cruzada "ALÉRGICOS: PODE CONTER (NOMES COMUNS DOS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES)" ou "ALÉRGICOS: PODE CONTER CRUSTÁCEOS (NOMES COMUNS DAS ESPÉCIES)", no caso de crustáceos.

Quando mais de uma das advertências for aplicável ao alimento "ALÉRGICOS:" seguida das respectivas indicações de conteúdo.

( ) b) Localização: após ou abaixo da lista de ingredientes.

( ) c) Formato: em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra da lista de ingredientes.



### 13. LACTOSE

- ( ) a) Expressão: “CONTÉM LACTOSE”.
- ( ) b) Localização: após ou abaixo da lista de ingredientes.
- ( ) c) Formato: em caixa alta, negrito, cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2 mm e nunca inferior à altura de letra da lista de ingredientes.

### 14. GLÚTEN

- ( ) a) Expressão: "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN".
- ( ) b) Formato: em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

### 15. CORANTES ARTIFICIAIS

- ( ) a) Expressão: "Colorido artificialmente".
- ( ) b) Localização e forma: deverá constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

### 16. AROMATIZANTES

- ( ) a) Expressão: aroma artificial "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", essências naturais "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente e essências artificiais "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".
- ( ) b) Localização e forma: painel principal do rótulo de forma legível.

### 17. ÓLEO OU GORDURA VEGETAL

- ( ) a) Expressão: “CONTÉM ÓLEO VEGETAL” ou “CONTÉM GORDURA VEGETAL”.
- ( ) b) Localização: abaixo do nome do produto.
- ( ) c) Formato: caracteres uniformes, em caixa alta e negrito e sem intercalação.

### 18. ROTULAGEM NUTRICIONAL

#### 18.1 Tabela nutricional

- ( ) a) Obrigatórios: é obrigatório valor energético (kcal), carboidratos (g), açúcares totais (g), açúcares adicionados (g), proteínas (g), gorduras totais(g), gorduras saturadas (g), gorduras trans (g), fibras alimentares (g), sódio (mg) e qualquer outro nutriente ou substância bioativa.



- ( ) b) Opcionais: vitaminas e minerais.
- ( ) c) Formato: valores numéricos, o valor energético e o %VD devem ser declarados em números inteiros.
- ( ) d) Quantidade de energia e nutrientes: expressas por 100 gramas, para produtos sólidos ou semissólidos ou por 100 mililitros para produtos líquidos e por porção do alimento.
- ( ) e) Número de porções: obrigatória para a maioria dos alimentos embalados.
- ( ) f) Medida caseira: está relacionada com a porção e varia conforme o alimento.
- ( ) g) Percentual de Valor Diário (%VD): é obrigatória e está relacionado a porção do alimento.
- ( ) h) Declaração do %VD: deve ser acompanhada da nota de rodapé: “\*Percentual de valores diários fornecidos pela porção”.
- ( ) i) Formatação da tabela nutricional: caracteres e as linhas de cor 100% preta aplicadas em fundo branco, observar os nomes dos constituintes ou seus nomes alternativos, e as respectivas ordem de declaração, indentação e unidades de medida.
- ( ) j) Caracteres: na elaboração da tabela nutricional deve-se utilizar a fonte tipográficas Arial ou Helvetica no tamanho 6, 8 ou 10, dependendo do item a ser declarado.
- ( ) k) Local: no mesmo painel da lista de ingredientes, caso não seja possível em painéis adjacentes na mesma orientação.
- ( ) l) Modelos de tabela nutricional: seguir os modelos descritos na IN 75/2020.

### **18.2 Rotulagem nutricional frontal**

- ( ) a) Formatação e localização: impressa em cor 100% preta num fundo branco, localizada na metade superior do painel principal.
- ( ) b) Caracteres: a fonte Arial Narrow, o tamanho da fonte depende da área do painel principal e a quantidade de blocos informativos.
- ( ) c) Modelos: seguir os modelos descritos na IN 75/2020.

### **18.3 Alegações nutricionais**

- ( ) a) Valor energético: não contém, baixo ou reduzido.
- ( ) b) Açúcares: não contém, baixo, sem adição e reduzido.
- ( ) c) Lactose: pode ser não contém.
- ( ) d) Gorduras totais: não contém, baixo, sem adição e reduzido.



- ( ) e) Gorduras saturadas: não contém, baixo, e reduzido.
- ( ) f) Gorduras trans: não contém .
- ( ) g) Colesterol: não contém, baixo e reduzido.
- ( ) h) Sódio: não contém, muito baixo, baixo e reduzido.
- ( ) i) Sal: sem adição de.
- ( ) j) Ômega (3, 6 e 9): o alimento pode ser fonte ou alto conteúdo.
- ( ) k) Proteína: fonte, alto conteúdo e aumentado.
- ( ) l) Fibras alimentares: fonte, alto conteúdo e aumentado.
- ( ) m) Vitaminas e minerais: fonte, alto conteúdo e aumentado.

## 19. NOVA FÓRMULA

- ( ) a) Expressão: "NOVA FÓRMULA"; "NOVA COMPOSIÇÃO"; ou "NOVA RECEITA".
- ( ) b) Localização: painel principal.
- ( ) c) Formato: caracteres legíveis em caixa alta, negrito, em cor contrastante com o fundo e altura mínima de 2 mm.

## 20. ROTULAGEM DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS

- ( ) a) Denominação de venda: nome do alimento convencional seguido da finalidade a que se destina.
- ( ) b) Expressão: pode conter expressão "Diet".
- ( ) c) Declarações: dependem da finalidade.

## 21. OUTRAS INFORMAÇÕES

- ( ) a) Sem o uso de hormônios: frase opcional, "SEM USO DE HORMÔNIO, CONFORME ESTABELECE A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA".
- b) Transgênico:
  - ( ) Expressão: livre de transgênicos: "(nome do produto ou ingrediente) livre de transgênicos"; comercializados: "(nome do produto) transgênico", "contém (nome do ingrediente ou ingredientes) transgênico(s)" ou "produto produzido a partir de (nome do produto) transgênico". A espécie doadora do gene na lista de ingredientes. Produzidos a partir de animais alimentados com ração contendo OGM "(nome do animal) alimentado com ração



contendo ingrediente transgênico" ou "(nome do ingrediente) produzido a partir de animal alimentado com ração contendo ingrediente transgênico".

( ) Localização: painel principal.

( ) Símbolo: conforme modelo disposto na legislação.

c) Sistema orgânico:

( ) Expressões: “ORGÂNICO” ou “PRODUTO ORGÂNICO” ou “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”. Pode ser adicionado: “ECOLÓGICO”, “BIODINÂMICO”, “DA AGRICULTURA NATURAL”, “REGENERATIVO”, “BIOLÓGICO”, “AGROECOLÓGICO”, “PERMACULTURA” ou “EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO”.

( ) Localização: painel principal.

( ) Selo: conforme modelo disposto na legislação.

d) Irradiação de alimentos:

( ) Expressão: "ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO".

( ) Localização: painel principal ou na lista de ingredientes entre parênteses.

## 22. INFORMAÇÕES ESPECÍFICAS POR MATRIZ DE PRODUTO

### 22.1 Matriz pescado

( ) a) Denominação de venda: indicar a espécie.

( ) b) Pescado fresco: o uso de embalagem pode ser dispensado.

( ) c) Pescado descongelado: designação do produto a palavra “descongelado” e no painel principal “NÃO RECONGELAR”.

### 22.2 Matriz ovos

( ) a) Ovos de outras espécies: identificar a espécie..

( ) b) Ovo caipira, colonial ou capoeira: texto explicativo referente ao método de criação e arraçoamento das galinhas.

### 22.3 Matriz leite

( ) a) Derivados lácteos não de vaca: designação da espécie.

( ) b) Queijos filtrados: podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo.

( ) c) Farinha láctea: no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.



( ) d) Produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto: não podem utilizar rótulos informações que sugiram que sejam leite.

( ) e) Leite (integral, semidesnatado e desnatado): “AVISO IMPORTANTE: ESTE PRODUTO NÃO DEVE SER USADO PARA ALIMENTAR CRIANÇAS, A NÃO SER POR INDICAÇÃO EXPRESSA DE MÉDICO OU NUTRICIONISTA. O ALEITAMENTO MATERNO EVITA INFECÇÕES E ALERGIAS E É RECOMENDADO ATÉ OS 2 (DOIS) ANOS DE IDADE OU MAIS”.

#### **22.4 Matriz carne**

( ) a) Carimbo e etiqueta lacre: deve ser utilizado nas carcaças, nos quartos ou nas partes de carcaças em natureza de bovinos, búfalos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos e ratitas destinados ao comércio varejista ou em trânsito.

( ) b) Produtos vegetais adicionados aos produtos cárneos: percentual de carne e produtos vegetais.

( ) c) Água adicionada aos produtos cárneos: deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingredientes do produto, não se aplica aos condimentos e às especiarias.

#### **22.5 Matriz mel**

( ) a) Rotulagem: “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de um ano de idade.”.

( ) b) Mel para uso industrial: não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal e deve conter a expressão “Proibida a venda fracionada” .