

## FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

### Programa Sebraetec

### Área – Qualidade

### Subárea - Normalização Regulamentação Técnica

### Solução – Aperfeiçoamento Tecnológico/ Tabela de informação nutricional e rotulagem obrigatória

#### OBJETIVO

#### O QUE É APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO:

Serviço que visa adequar processo(s), produto(s) ou serviço(s) como medida de melhoria de algum fator produtivo ou condição de produção identificada.

#### O QUE FAZEMOS NO APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO – TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E ROTULAGEM OBRIGATÓRIA

Consiste em definir e descrever informações das propriedades nutricionais dos alimentos para o consumidor, seguindo normativas e regulamentos de órgãos fiscalizadores.

Atuação da consultoria:

- ✓ Análise das legislações;
- ✓ Adequação dos produtos às legislações;
- ✓ Elaboração, revisão e atualização dos dizeres de rotulagem dos produtos de acordo com as legislações vigentes:
  - Denominação de venda do alimento
  - Lista de ingredientes
  - Conteúdos líquidos
  - Identificação da origem
  - Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
  - Identificação do lote
  - Prazo de validade
  - Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário

## FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- ✓ Cálculo e elaboração da tabela de informação nutricional.
- ✓ Orientação para estruturação do processo de toda documentação que deverá ser apresentada ao órgão competente para obtenção do registro ao órgão competente e comunicação de início de fabricação.

De 04 hs a 07 hs por produto e da mesma categoria (Exemplificando: fabricação de geléia, sendo necessário desenvolver vários sabores. Cada sabor é um produto) incluindo todas as informações do órgão competente (Anvisa, Mapa, Immetro).

Importante consultar antes da contratação (diagnóstico) qual o tipo de alimento e/ou produto para cálculo teórico da tabela de informação nutricional, pois para alguns produtos o resultado só será confiável por meio de análise físico-química.

Alimento como por exemplo queijo não é possível fazer o cálculo teórico da tabela nutricional, sem a análise físico-química.

04 hs para entrega e detalhamento das informações nutricionais. Documentação entregue com os dizeres para a rotulagem (PDF).

Vale ressaltar que a responsabilidade da entrega da documentação ao órgão competente é do empresário.

A consultoria só será viável (pré-requisito) se o empresário fornecer a formulação dos produtos. Esta informação deverá ser levantada anteriormente a abertura da demanda.

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

### **ENTREGA DOS SERVIÇOS CONTRATADOS**

- Relatório técnico parcial quando atingir, no mínimo, 30% das horas previstas do projeto;
- Relatório técnico parcial quando atingir, no mínimo, 70% das horas previstas do projeto;

## FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- Relatório técnico final:

- Informações elaboradas para tabela nutricional de cada produto.

Relatório Final/Termo de conclusão SEBRAETEC

### **PÚBLICO ALVO**

- ✓ Artesão
- ✓ Empresa de Pequeno Porte
- ✓ Microempreendedor Individual
- ✓ Microempresa
- ✓ Produtor Rural / Agricultura Familiar

### **PRÉ-REQUISITOS NECESSARIOS PARA O PARTICIPANTE**

Solução aplicada apenas para Pessoa Jurídica

### **CERTIFICAÇÃO**

Não se aplica