

ROTULAGEM DE ALIMENTOS

1. Tema

Produção e Qualidade

2. Subtema

Gestão da Qualidade

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a Serviço Tecnológico

5. Modalidade

Presencial e à distância

6. Público alvo

MEI, ME, EPP, Produtor Rural e Artesão

7. Setor indicado

AGRONEGÓCIOS, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E SERVIÇOS

8. Macrosssegmento

9. Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto à empresa demandante, para nivelamento do escopo do trabalho e validação do planejamento de execução dos serviços, composto de cronograma resumido com os principais eventos, agendas de reuniões e definição dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por parte da empresa demandante e da prestadora de serviço. Ferramentas como

entrevista com a empresa demandante são importantes como forma de obter informações necessárias para fundamentar a entrega proposta.

ENTREGA ETAPA 01: Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela empresa demandante.

ETAPA 02 | CONSULTORIA PARA ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS ÀS EXIGÊNCIAS REGULAMENTARES DE ALIMENTOS, INCLUINDO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Os serviços descritos nesta ficha técnica se aplicam às indústrias, agroindústrias, comércio e serviços de alimentos, de origem vegetal e animal, regularizados ou em processo de regularização junto aos órgãos regulamentadores.

- Coleta de informações para elaboração dos memoriais e para constar no rótulo do produto, incluindo as informações dos laudos de análises, observação de receituários e/ou fichas técnicas referentes à composição nutricional do produto.
- Cálculo da informação nutricional, a partir da consulta às fontes para cálculo das informações nutricionais indicadas pela Anvisa.
- Elaboração dos memoriais descritivos e das informações para constar no rótulo conforme legislação vigente.
- Elaboração e entrega das especificações do rótulo contendo as informações obrigatórias e as complementares desejadas pela empresa demandante, incluindo as informações nutricionais, conforme modelos de apresentações que devem estar dispostas nos rótulos.
- Validação com o empresário dos memoriais e das informações a constar no rótulo do produto.
- Repasse de informações ao responsável na empresa demandante pela arte do rótulo.
- Análise e indicação de correções, caso necessário, da arte final do rótulo recebida da empresa demandante.

ENTREGA ETAPA 02:

- Relatório final atestado pela empresa demandante, contendo a descrição das ações realizadas, os memoriais descritivos e as informações dos rótulos, incluindo as informações nutricionais, por produto contratado (em cada produto deve ter as informações nutricionais específicas para compor o rótulo).
- Declaração assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pela prestadora de serviço e que a prestadora de serviço explicou à empresa demandante o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

10. Benefícios e resultados esperados

- A rotulagem de alimentos adequada e fidedigna é uma obrigação da empresa prevista em legislação nacional. A rotulagem tem a função de comunicar com o consumidor e de transmitir valores da empresa e do produto como confiabilidade e segurança.

- Os memoriais descritivos e os rótulos de alimentos são necessários para a regularização dos produtos em atendimento às legislações vigentes sobre padrões sanitários junto aos serviços de inspeção.
- A rotulagem nutricional obrigatória se aplica a todos os alimentos e bebidas produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor, conforme Resolução ANVISA RDC 360/03 - REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS. Deve constar no rótulo desses produtos as informações nutricionais referentes a valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. A informação nutricional descrita corretamente auxilia o consumidor na sua escolha quanto a produtos saudáveis.
- A rotulagem nutricional facilita a livre circulação dos produtos alimentícios, inclusive no Mercosul, atua em benefício do consumidor e evita obstáculos técnicos ao comércio.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Arcar com o pagamento de eventuais valores cobrados para análises dos alimentos.
2. Dispor de profissional para elaboração das artes/design dos rótulos.
3. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento.
4. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas da prestadora de serviço.
5. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pela prestadora de serviço.
6. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços à prestadora de serviço para o desenvolvimento do trabalho.
7. Acompanhar a prestadora de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho.
8. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Cabe aos profissionais engenheiros de alimentos, químicos de alimentos ou nutricionistas a produção das informações do rótulo do produto alimentício, incluindo as informações nutricionais, a partir das informações do produto fornecidas pela empresa demandante.
2. Os pagamentos referentes à Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) são de responsabilidade da prestadora de serviço.
3. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas.
4. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa.

5. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do trabalho, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a empresa demandante.
6. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
7. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Ter em seu corpo técnico engenheiro de alimentos, químico ou nutricionista com conhecimento das legislações vigentes para rotulagem de alimentos e experiência na produção de informações nutricionais.

15. Pré-diagnóstico

16. Observações

1. Os valores dos honorários apresentados pela prestadora de serviço devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta.
2. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo da empresa demandante e devem ser previamente autorizadas por ela durante a validação da proposta de trabalho.
3. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação da empresa demandante.
4. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante.
5. **O serviço tecnológico apresentado nesta ficha técnica poderá ser contratado mais de 1 (uma) vez pela mesma empresa demandante durante o ano, conforme previsto no Parágrafo único do Art. 5º do Regulamento do Sebraetec.**

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	10/04/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Rotulagem-de-alimentos-GQ13015-1.pdf	
2	20/05/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Rotulagem-de-alimentos-GQ13015-2.pdf	Hulda Oliveira Giesbrecht