

ROTULAGEM DE ALIMENTOS E INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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/ou a distância

6. Público alvo

MEI, ME, EPP, Produtor Rural e Artesão

7. Setor indicado

Agronegócios, Comércio, Indústria 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.

- Quantidade de produtos/mix de produtos a serem realizadas as informações nutricionais

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 (caso exista e/ou seja necessário), 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 ou outro órgão sanitário regulatório.
- 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 (alergênicos, glúten, corantes, informações nutricionais, dentre outros) e as complementares desejadas pela empresa demandante (exceto as não permitidas em legislações vigentes).
- Validação com o empresário dos memoriais e das informações a constar no rótulo do produto.
- Repasse de informações ao responsável na empresa demandante.
- Análise e indicação de correções, caso necessário, das informações a serem inseridas no rótulo.
- Caso o serviço conte também com a criação de códigos de barras, os seguintes itens podem ser aplicados:
 - Listar todos os produtos que devem ter códigos de barras gerados;
 - Avaliar a tecnologia existente na empresa para operação de leitura de códigos de barras e a necessidade de adaptação de tecnologia;
 - Avaliar a lista de produtos e quais os tipos de códigos de barras mais indicados para cada categoria de produto de acordo com as regras do Sistema GS1, que podem ser encontradas no link: <https://www.gs1br.org/codigos-e-padroes/codigo-de-barras/Paginas/default.aspx>
 - Criar, no sistema GS1 Brasil, os códigos identificados.

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).

- Quando aplicável, relatório técnico contendo imprescindivelmente os códigos criados, a análise de necessidade de adaptação de tecnologia, oportunidades de melhoria, plano contendo ações a serem executadas, recomendações e conclusões;
- 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.

Observação: A empresa demandante poderá contratar apenas parte dos serviços desta ficha técnica: os que se referem à informação nutricional ou os que se referem à rotulagem.

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 ou outro item solicitado por legislação. 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.
- A consultoria em Código de Barras auxilia o empresário no registro, entendimento e geração dos códigos de barra junto ao GS1. O Sistema GS1 é uma proposta de padronização multissetorial e global de processos para gestão eficiente das cadeias de suprimentos. É um conjunto de padrões utilizados em mais de 150 países, por milhões de empresas, em dezenas de setores da indústria.

11. Estrutura e materiais necessários

O prestador de serviço deve estar atento que o acesso ao GS1 Brasil, sistema de criação de códigos, não é gratuito, necessitando de pagamento de anuidade para utilização dos serviços.

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. Pagar qualquer tipo de encargo necessário para a criação dos códigos de barra, incluindo as taxas do sistema de criação de códigos;
9. 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. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas.
3. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa.
4. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do trabalho, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a empresa demandante.
5. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
6. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

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

15. Pré-diagnóstico

1. O cliente deseja contratar o serviço de implantação de códigos de barras?

2. Os produtos do cliente já possuem o código de barras?
3. A empresa já dispõe de leitor de códigos de barras?
4. O cliente é filiado à GS1 Brasil?
5. O cliente fabrica os seus próprios produtos?
6. Qual a quantidade de códigos de barra que o cliente deseja implementar?
7. A empresa dispõe de um estoque organizado?
8. Os produtos da empresa são dispostos em gôndolas?
9. A empresa dispõe de um sistema de controle de seus produtos?

16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;
3. 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;
4. 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;
5. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação da empresa demandante;
6. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante.

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
3	10/10/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/10/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-3.pdf	Vanessa dos Santos Oliveira Marijara Leal
4	12/12/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/12/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-4.pdf	Amanda Emanuele Garcia de Oliveira Eder Max de Oliveira
5	13/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-5.pdf	Coordenação Sebraetec
6	01/01/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/03/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-6.pdf	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira
7	31/03/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/09/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-7.pdf	Arthur Guimaraes Carneiro Eder Max de Oliveira
8	24/09/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/09/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-8.pdf	Arthur Guimaraes Carneiro Eder Max de Oliveira