



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO DE PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO

FORMULÁRIO DE USO EXCLUSIVO DO DIPOA

1 - IDENTIFICAÇÃO

1.1 - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor: 2082

1.3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil: .. 0011/2082

1.4 - Data de entrada no DIPOA: 08/11/2012

1.5 - Nome empresarial (denominação) do estabelecimento produtor:

FRIGORÍFICO ARRE BEEF S/A

1.6 - Endereço do estabelecimento produtor:

CALLE RIO PARANÁ, 901 - PÉREZ MILLÁN - CP 2933 - BUENOS AIRES - ARGENTINA

2 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

2.1 - Solicitação:

2.1.1. ☒ REGISTRO

2.1.3. ☐ CANCELAMENTO

2.1.2. ☐ ALTERAÇÃO DO PROCESSO FABRICAÇÃO/ COMPOSIÇÃO

2.1.4. ☐ ALTERAÇÃO DO RÓTULO

3 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1 - Nome do Produto (denominação de venda):

MIUDOS CONGELADOS DE BOVINO

3.2 - Marca:

OFFAL

4 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

5.1 - Rótulo:

5.1.1. ☐ IMPRESSO

5.1.2. ☒ ETIQUETA

5.1.3. ☐ GRAVADO EM RELEVO

5.1.4. ☐ GRAVADO A QUENTE

5.1.5. ☐ LITOGRAFADO

5.1.6. ☐ OUTRO

5.2 - Embalagem

5.2.1. ☐ LATA

5.2.2. ☐ PAPEL

5.2.3. ☒ PLÁSTICO

5.2.4. ☐ EMBALAGEM NATURAL

5.2.5. ☐ OUTRO

5 - QUANTIDADE/ FORMA DE IDENTIFICAÇÃO

5.1 - Quantidade de produto acondicionada em unidade de medida:

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: CAJAS DE CARTÓN DE PESO VARIABLE, 10 A 30 Kg POR CAJA

6 - ANÁLISE DA PETIÇÃO DE REGISTRO DE RÓTULO


Senhor(a) Chefe, propomos ☒ APROVAÇÃO/ ☐ APROVAÇÃO COM RESTRIÇÕES*/ ☐ REPROVAÇÃO.

Obs. ou restrições*:

7 - LOCAL E DATA DA ANÁLISE DA PETIÇÃO

BRASÍLIA, DF, BRASIL 16/11/12

8 - AUTENTICAÇÃO


MARCOS DA COSTA BRUM
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira Fiscal nº 1564

Assinatura e carimbo do FFA Méd. Vet. do DIPOA
Modelo conforme Of. Circular Nº 14/10 DIPOA.

☒ Aprovado**

☐ Aprovado com restrições**

☐ Reprovado, conforme o exposto no Campo 6 acima.

** Validade de 10 (dez) anos.

BRASÍLIA, DF, BRASIL 19/11/12



Assinatura e carimbo do Chefe da Divisão/CGI/DIPOA

Fernanda Alves
FISCAL FEDERAL AGROPECUÁRIO
Carteira Fiscal Nº 115
CRMV-MG 6131



1 - IDENTIFICAÇÃO

1.1 - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor no país de origem: 2082

1.2 - Nome e endereço do órgão central responsável pelo controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor:

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). Endereço: AV. PASEO COLON 367 - CAPITAL FEDERAL CP: C1063ACD
Tel.: (0054-11) 4121-5000 - REPÚBLICA ARGENTINA.

1.3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil:0011/2082.....(*)

1.4 - Data de entrada no DIPOA: 08 NOV 2012

1.5 - Nome empresarial (denominação) do estabelecimento produtor:

Frigorífico Arre Beef S.A.

1.6 - Endereço do estabelecimento produtor:

Calle Río Paraná, 901 - Pérez Millán - CP 2933, Buenos Aires, Argentina.

kcardozoasesoria@gmail.com.uy

2 - PETIÇÃO

Sr. Diretor do DIPOA,

A firma acima qualificada, através do seu representante legal e do seu responsável técnico, requer que seja providenciado nesse Departamento o atendimento da solicitação constante do item 3 desta folha.

3 - NATUREZA DA SOLICITAÇÃO

3.1 - Solicitação:

3.1.1. - * REGISTRO

3.1.2. - ☐ ALTERAÇÃO DE COMPOSIÇÃO / PROCESSO FABRICAÇÃO

3.1.3. - ☐ ALTERAÇÃO DO RÓTULO

3.1.4. - ☐ CANCELAMENTO

4 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

4.1. - Nome do Produto (Denominação de venda) Original e em português:

MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO

4.2 - Marca:

OFFAL

5 - CARACTERÍSTICAS DO RÓTULO E DA EMBALAGEM

5.1 - Rótulo:

5.1.1. - ☐ IMPRESSO

5.1.3. - ☐ GRAVADO EM RELEVO

5.1.5. - ☐ LITOGRAFADO

5.1.2. - ☒ ETIQUETA

5.1.4. - ☐ GRAVADO A QUENTE

5.1.6. - ☐ OUTRO ()

5.2 - Embalagem:

5.2.1. - ☐ LATA

5.2.2. - ☐ PAPEL

5.2.3. - ☒ PLÁSTICO

5.2.4. - ☐ EMBALAGEM NATURAL

5.2.5. - ☐ OUTRO ()

6 - QUANTIDADE E FORMA DE IDENTIFICAÇÃO

6.1 - Quantidade de produto acondicionada em unidade de medida:

Embalaje secundario: cajas de cartón de peso variable, 10 a 30 kg por caja

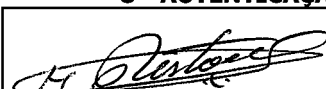
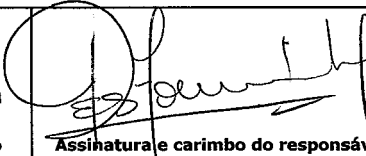
6.2 - Data de fabricação ou de embalagem e o prazo de validade (local e forma de indicação):

Constarán impresos electrónicamente en la etiqueta interna y externa indicados como DD/MM/AAAA.

7 - LOCAL E DATA

Buenos Aires, 07 de setiembre de 2012

8 - AUTENTICAÇÃO

	ArreBeef S.A. Antonio Luis Restovich Apoderado		ArreBeef S.A. Dra. Viviana B. Restovich Gerencia de Calidad Bioquímica - 4594
Assinatura e carimbo do representante legal do estabelecimento produtor		Assinatura e carimbo do responsável técnico pelo estabelecimento produtor	

(*) Número seqüencial, seguido de barra e do número de registro oficial do estabelecimento junto ao Serviço Veterinário ou Sanitário de Inspeção. O número de registro deve ser indicado no rótulo e no corpo do certificado sanitário internacional dos produtos exportados para o Brasil.
Modelo conforme Ofício Circular DIPOA Nº 42/2010.



9 - IDENTIFICAÇÃO

9.1 - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor: 2082

9.2 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil: ... 0011/2082.....(*)

10 - COMPOSIÇÃO

10.1 - Ingredientes	KG OU L	PERCENTUAL (%)
MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINO <ul style="list-style-type: none">• FÍGADO• CORAÇÃO• RABO• RINS• LÍNGUA• BAÇO• TIMO	KG	100%
TOTAL		100%

11 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO

Descrição:

Los animales llegan al establecimiento y son controlados por el Servicio Veterinario Oficial, se realiza el control de la documentación correspondiente y la inspección antemortem. Se le asigna su correspondiente número de tropa para su posterior trazabilidad a través de la cadena productiva. Inmediatamente pasan a los corrales de espera y permanecen en corrales el tiempo reglamentario de descanso, para luego ser trasladados hasta el cajón de noqueo, donde se los insensibiliza por medio de aturdidor eléctrico o neumático. Luego el animal es colgado de la noria continuando con el degüello, la sangría y el resto de las manipulaciones propias de la zona sucia. En la zona intermedia se procede a la extracción de patas y manos, cuereado del animal, al atado del recto, cubriendo el ano con una bolsa de polietileno, se procede al corte del esternón, y ligadura del esófago. En la misma zona se procede a la separación y lavado de la cabeza. Se procede a eviscerar el animal sobre la noria de vísceras. Luego se procede a la división de la carcasa en dos medias reses. Simultáneamente se procede a inspeccionar por parte del personal de Servicio Veterinario Oficial las medias carcasas, cabezas, labios, lenguas y manos, y las vísceras rojas y verdes, determinándose la aptitud o rechazo para consumo humano de las mismas. Las menudencias tales como hígados, corazones, riñones, rabos, bazos y timos son transportadas al sector de trabajo a través de un ducto proveniente de playa de faena. En el caso de las cabezas con las lenguas, éstas se transportan por una noria desde la playa de faena, hacia la Sala de Cabezas donde son elaboradas. Sala de menudencias: Se reciben las menudencias aprobadas por La Inspección Veterinaria Oficial en sala de menudencias, se procede al lavado y dressing de las mismas en mesas de acero inoxidable para cada producto bajo lluvia de agua, luego se procede al escurrido, y colocado en gancheras, para su posterior envío a cámaras de enfriado, de forma de obtener T°C de 3°C previo al empaque. Posteriormente son envasadas como se detalla a continuación.



11 - PROCESSO DE FABRICAÇÃO (cont.)

Descrição:

12 - SISTEMA DE EMBALAGEM

Descrição:

Embalaje primario: las menudencias son envasadas en bolsas de polietilenos de primer uso (IWP). En este momento se coloca una etiqueta interna con la identificación del producto, del productor y datos del importador.

Embalaje secundario:

Los cortes así embalados se destinan a la sala de empaque secundario, donde son envasados en cajas de cartón corrugado. Las cajas son pesadas y selladas con cinta autoadhesiva y fajas, colocándole una etiqueta adhesiva sobre el frente de la misma conteniendo la información mínima obligatoria exigida por la circular 42/2010. Las cajas cerradas se transportan a los túneles de congelado. Una vez alcanzada una temperatura de -18° a -20°C, son transportados hasta el depósito de productos congelados, el cual mantiene constantemente una temperatura de -18 a -20°C. La mercadería se mantiene en estos depósitos hasta su expedición.

13 - ARMAZENAMENTO

Descrição:

Los embalajes secundarios conteniendo los productos son palletizados sobre estrados plásticos en el depósito frigorífico al aguardo de su posterior expedición. El depósito mantiene constantemente una temperatura entre -18 a -20°C.

14 - CONTROLE DE QUALIDADE/CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

Descrição:

El control de calidad de los productos es realizado permanentemente por los veterinarios de la Inspección Oficial.

La empresa posee Sistema de Gestión de Calidad que incluye: Buenas Prácticas de Manufactura (GMP), Procedimientos Estandarizados de Higiene y Desinfección (SSOP), Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Controles de Calidad de producto final:

- Controles Microbiológicos: Recuento de microorganismos aeróbios, coliformes, E. coli;
- Control de la temperatura del producto durante todo el proceso de fabricación.
- Control de la rotulación.
- Control de los envases de vacío
- Control de la temperatura de las cámaras de congelado y enfriado, y almacenamiento del producto final.



15 - TRANSPORTE DO PRODUTO

Descrição:

Los productos serán transportados a Brasil en vehículos dotados de cámaras frigoríficas con equipo de frío que conservan el producto a temperatura de -18°C o más frío.

16 - INFORMAÇÕES SOBRE O IMPORTADOR

Indicar o local e forma de aposição dos dados do importador:

Os dados do importador constarão numa etiqueta interna anexa a etiqueta do produto e serão apostos desta forma:

Importado por ou Importador:

Razão social:

Endereço:

Localidade / CEP

CNPJ:

Telefone:

(Os dados do importador serão alterados de acordo ao importador específico)

17 - DOCUMENTOS ANEXADOS

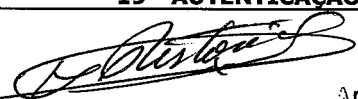
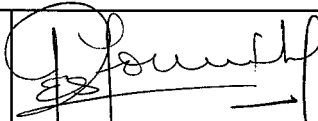
Relacionar:

- Croqui dos Rótulos da embalagem primária

18 - LOCAL E DATA

Buenos Aires, 07 de setiembre de 2012

19 - AUTENTICAÇÃO

 ArreBeef S.A. Antonio Luis Restovich Assinatura e carimbo do representante legal do estabelecimento produtor	 ArreBeef S.A. Dra. Viviana B. Restovich Gerencia de Calidad Bioquímica - 4594 Assinatura e carimbo do responsável técnico do estabelecimento produtor
---	---



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA
DIVISÃO DE CONTROLE DO COMÉRCIO INTERNACIONAL - DCI
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE RÓTULO E PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL IMPORTADO

**FORMULÁRIO DE USO EXCLUSIVO DA AUTORIDADE VETERINÁRIA/SANITÁRIA RESPONSÁVEL
PELO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

1 - IDENTIFICAÇÃO

1. 1. - Nome empresarial do estabelecimento produtor: 2082

1. 2. - Nº de controle veterinário/sanitário do estabelecimento produtor: Frigorífico Arre Beef S.A.

1.3 - Número de registro do produto no Ministério da Agricultura do Brasil: 0011/2082.....(*)

2 - CERTIFICAÇÃO DA AUTORIDADE VETERINÁRIA/SANITÁRIA

Eu, abaixo assinado, certifico:

1. A empresa aplica adequadamente os métodos de controle de qualidade informados;
2. As instalações, equipamentos e fluxo de produção são adequados e aprovados para a elaboração do produto;
3. A empresa executa o processo de fabricação e atende à composição do produto conforme descrito;
4. O estabelecimento tem habilitação para exportar esse produto para o Brasil.

3. OBSERVAÇÕES

4. LOCAL E DATA

Buenos Aires, 07 de setiembre de 2012

5. AUTENTICAÇÃO

Dr. Alvaro R. Isla
Jefe de Servicio
M.N. 6520 - LPU 14.988.968

Nome completo do funcionário do Serviço Veterinário/Sanitário
responsável pelo estabelecimento produtor

Assinatura e Carimbo do funcionário do Serviço Veterinário/Sanitário
responsável pelo estabelecimento produtor