

## 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-padros/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 de Diretoria Colegiada (RDC) nº 429/2020 e Instrução Normativa nº 75/2020 da Anvisa**. 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.

<b>HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES</b>			
<b>Versão</b>	<b>Data</b>	<b>Link</b>	<b>Responsável</b>
1	10/04/2019	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Rotulagem-de-alimentos-GQ13015-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Rotulagem-de-alimentos-GQ13015-1.pdf</a>	
2	20/05/2019	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Rotulagem-de-alimentos-GQ13015-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Rotulagem-de-alimentos-GQ13015-2.pdf</a>	Hulda Oliveira Giesbrecht
3	10/10/2019	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/10/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-3.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/10/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-3.pdf</a>	Vanessa dos Santos Oliveira  Marijara Leal
4	12/12/2019	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/12/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-4.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/12/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-4.pdf</a>	Amanda Emanuele Garcia de Oliveira  Eder Max de Oliveira
5	13/04/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-5.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-5.pdf</a>	Coordenação Sebraetec
6	01/01/2021	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/03/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-6.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/03/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-6.pdf</a>	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira
7	31/03/2021	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/09/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-7.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2021/09/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-7.pdf</a>	Arthur Guimaraes Carneiro  Eder Max de Oliveira
8	24/09/2021	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/10/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-8.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/10/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-8.pdf</a>	Arthur Guimaraes Carneiro  Eder Max de Oliveira

9	11/10/2022	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/10/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-9.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2022/10/Rotulagem-de-alimentos-e-informação-nutricional-GQ13015-9.pdf</a>	Coordenação Sebraetec
---	------------	---	--------------------------