

Queridos associados de produtos alimentícios artesanais,

Seguem orientações para rotulagem:

(essas são importantes passar para a gráfica/designer do rótulo)

O tamanho das letras e números da rotulagem nutricional obrigatória, exceto a indicação dos conteúdos líquidos, não pode ser inferior a 1mm. Essa é a menor medida em qualquer informação do rótulo. E a impressão deve estar legível.

Para indicar o conteúdo líquido da embalagem, é preciso seguir a Portaria nº 157 do INMETRO:

- Para conteúdo líquido menor ou igual que 50 gramas ou mililitros, a altura mínima nos algarismos é de 2 milímetros.
- Para conteúdo líquido entre 51 e 200 mg/ml, altura mínima dos algarismos de 3 mm.
- Para conteúdo líquido entre 201 e 1000 mg/ml, altura mínima dos algarismos de 4 mm.
- Para conteúdo líquido maior que 1001 mg/ml, altura mínima dos algarismos de 6 mm.

Itens que devem constar no rótulo:

- Lista de ingredientes que compõem o produto. Essa lista deve estar em ordem decrescente, ou seja, primeiro devem aparecer os itens presentes em maior quantidade.
- Origem do produto, ou seja, o nome de sua empresa/nome artesão manipulador, endereço de produção e forma de contato.
- Lote e Prazo de validade. Para produtos com prazo inferior a três meses, é necessário o dia, mês e ano. Para os demais, apenas o mês e ano.
- Conteúdo líquido, expresso em massa (gramas / quilos), ou em volume (ml, litros).
- forma de armazenar, ex: Armazenar em local seco e arejado, etc e depois de aberto armazenar em geladeira e consumir em até XXX dias.
- Informação Nutricional Obrigatória, também chamada tabela nutricional.

(Esse documento precisa ser guardado. Para caso de verificação por parte da Vigilância Sanitária.

Não só a tabela como também o documento/referências e caminho do cálculo como forma de comprovar que foi calculado para o seu produto e não copiado de algum outro.)

- Atributos nutricionais complementares: Informações geralmente destinadas a portadores de determinadas doenças, como “**CONTÉM GLÚTEN**” ou “**NÃO CONTÉM GLÚTEN**”, alimentos de teor reduzido de açúcares, gordura ou determinado nutriente (alimentos diet e light), ou produtos que podem conter traços de amendoim, amêndoas, soja e leite.

- Presença de alergênicos: alertando sobre a presença de algum dos alimentos causadores de alergias alimentares. Consultar tabela. São 20 itens. **ALERGICOS: CONTEM “XXXXX” E DERIVADOS DE “XXXXX”. PODE CONTEM ‘XXXXX’.**

- Presença de Lactose: Sinalizar a informação: “ **CONTÉM LACTOSE**”.

- Códigos de barra se for do interesse.

- e dizeres

"PRODUTO ARTESANAL BRASILEIRO

filiado a Central Mãos de Minas N° de Inscr.: XXX" com indicação do Manipulador responsável.

Ou

Nome da empresa, INDÚSTRIA BRASILEIRA e CNPJ.

Elvira Rezende

Consultora em Serviços de Alimentação

Engenheira de Alimentos

(31) 992819241 – alimentos@maosdeminas.org.br
elvira.vetoralimentos@gmail.com

