

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p> <p>Dirección General de Servicios Ganaderos División Industria Animal Departamento Técnico</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMULARIO DE REGISTRO DE MONOGRAFÍA DE CARNE, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS Y OVOPRODUCTOS DE ORIGEN IMPORTADO</p>	<p>CODIGO: IRM 001 VERSIÓN: 01 FECHA: 15/8/2017</p>
---	---	--

Todo interesado que solicite el registro de monografía de carne, productos y subproductos cárnicos y ovoproductos de origen importado deberá completar el Formulario RM 001 de acuerdo con este instructivo.

SOLICITUD DE REGISTRO

Escribir lugar, fecha y nombre del producto.

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN (EO)

- 1.1. Indicar el N° de habilitación oficial.
- 1.2. Nombre del establecimiento.
- 1.3. Dirección del establecimiento elaborador y país.
- 1.4. Mercados para los cuales está habilitado a exportar.

2. IDENTIFICACIÓN DEL IMPORTADOR (IMP)

2.1. Nombre del Importador

- 2.1.1. Teléfono/celular
- 2.1.2. Correo electrónico
- 2.1.3. Dirección N° RUT

2.2. Nombre del representante del Importador

- 2.2.1. Teléfono/celular
- 2.2.2. Correo electrónico

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p> <p>Dirección General de Servicios Ganaderos División Industria Animal Departamento Técnico</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMULARIO DE REGISTRO DE MONOGRAFÍA DE CARNE, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS Y OVOPRODUCTOS DE ORIGEN IMPORTADO</p>	<p>CODIGO: IRM 001 VERSIÓN: 01 FECHA: 15/8/2017</p>
---	---	--

3. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- 3.1. Escribir el nombre del producto según la normativa vigente (Decreto N°369/983 de fecha 7 de octubre de 1983 y sus modificaciones y Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994 y Apéndice Normativo. Si el producto no está contemplado en la normativa precedentemente señalada, se deberá escribir el nombre adjudicado en origen.
- 3.2. Indicar el nombre de fantasía, si lo tiene.
- 3.3. Marca del producto.
- 3.4. Definir el producto (por ejemplo: chacinado cocido, salazón cruda). Si el producto no está contemplado en la normativa vigente, describirlo de forma clara detallando sus principales características.
- 3.5. Uso para el cual está destinado.

4. FORMULACIÓN

- 5.1. Enumerar en orden decreciente todos los ingredientes de la fórmula porcentual del producto:

Si el producto contiene aditivos, se deberá indicar su función y nombre o número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS).

Si el productos contiene aromatizantes/saborizantes se declarará su nombre y función.

En todas las materias primas de origen animal se deberá aclarar la especie.

En aquellos productos en que se admita el uso de menudencias se deberá detallar las mismas.

La totalidad de los ingredientes deberá sumar el 100% (cien por ciento).

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p> <p>Dirección General de Servicios Ganaderos División Industria Animal Departamento Técnico</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMULARIO DE REGISTRO DE MONOGRAFÍA DE CARNE, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS Y OVOPRODUCTOS DE ORIGEN IMPORTADO</p>	<p>CODIGO: IRM 001 VERSIÓN: 01 FECHA: 15/8/2017</p>
--	---	--

5.2. Si el producto contiene ingredientes y/o aditivos cuya concentración está regulada por el Decreto N° 315/994 de fecha 5 de julio de 1994 y sus modificaciones la empresa deberá declararlos.

Por ejemplo: nitratos y nitritos. La declaración es responsabilidad de la empresa.

5. PROCESO DE ELABORACIÓN

Debe estar refrendado por la autoridad oficial competente de origen (excluyente).

El proceso de elaboración puede acompañar adjunto al presente formulario, siempre y cuando se cumpla con lo antes mencionado.

Realizar una descripción completa y detallada del proceso de fabricación del producto.

- a) Especificar cada etapa del proceso en forma secuencial desde la recepción de la materia prima hasta el almacenamiento y expedición del producto final.
- b) La empresa deberá describir las condiciones en que viene la materia prima: con o sin envase, tipo de envase, conservación (enfriado, congelado, temperatura ambiente), forma de presentación (por ejemplo: carne con o sin hueso, verduras lavadas, peladas, cortadas, crudas o cocidas).
- c) En todos los procesos (cocimiento, enfriado, congelado, etc.) indicar los parámetros de temperatura-tiempo, humedad relativa y presión según corresponda. Para los productos procesados térmicamente se deberá indicar temperatura-tiempo en el centro térmico del producto.

6. VIDA ÚTIL

Indicar el tiempo de duración del producto, de acuerdo a las condiciones de conservación señaladas por el establecimiento elaborador. Se deberá fundamentar adecuadamente el tiempo de vida útil establecido precedentemente.

 <p>MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY</p> <p>Dirección General de Servicios Ganaderos División Industria Animal Departamento Técnico</p>	<p>INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DEL FORMULARIO DE REGISTRO DE MONOGRAFÍA DE CARNE, PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS CÁRNICOS Y OVOPRODUCTOS DE ORIGEN IMPORTADO</p>	<p>CODIGO: IRM 001 VERSIÓN: 01 FECHA: 15/8/2017</p>
--	---	--

8. PRESENTACIÓN Y ENVASADO

- a) Presentación: Describir las diferentes presentaciones del producto final según tamaño, forma, cantidad de unidades por envase, peso del producto (expresado en unidades de medida del sistema métrico decimal) y otros, según corresponda.
- b) Envasado: Describir el tipo de envase (primario, secundario y terciario) y el material a utilizarse en el mismo.

9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO EN PLANTA DE ORIGEN

Describir cómo y dónde es almacenado el producto final en el establecimiento elaborador de origen, teniendo en cuenta las condiciones requeridas de temperatura, humedad relativa, luz, etc.

10. CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Indicar las temperaturas mínimas y máximas de conservación del producto, así como, toda otra medida necesaria para mantener la aptitud del producto para el consumo humano.

11. DOCUMENTOS A ADJUNTAR

Mencionar cada documento adjunto.

Para el caso de alimentos modificados (light, magro, etc.) se deberá adjuntar copia de la habilitación del producto por parte del Ministerio de Salud Pública.

Se deberá adjuntar cualquier documentación que la DIA exija.

FIRMA

Deberán firmar y aclarar la firma el Técnico Responsable y el interesado.