

AGROINDÚSTRIA JOTTI //////////////

PAC 12

CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

ALCIR JOTTI - CPF 929.694.100-87

SIM 017 - IE 032/1049268

2026

V2.0





CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

ÍNDICE

01	OBJETIVOS	PÁGINA	02
02	CAMPO DE APLICAÇÃO	PÁGINA	03
03	DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA	PÁGINA	04
04	RESPONSABILIDADES	PÁGINA	05 - 06
05	DEFINIÇÕES	PÁGINA	07
06	RECEBIMENTOS	PÁGINA	08 - 09
07	PRODUÇÃO	PÁGINA	10
08	EXPEDIÇÃO	PÁGINA	11
09	NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS	PÁGINA	12
10	REGISTROS	PÁGINA	13
11	HISTÓRICO DO DOCUMENTO	PÁGINA	14
12	VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	15
13	APROVAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	16



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

01 OBJETIVOS

Este documento tem por objetivo:

Estabelecer critérios e procedimentos de controle para a recepção, armazenamento, utilização e expedição de matérias-primas, ingredientes e embalagens na agroindústria.

Garantir a qualidade e segurança dos insumos e produtos, prevenindo riscos de contaminação física, química e microbiológica.

Assegurar rastreabilidade completa, desde a entrada dos insumos até a produção e expedição dos produtos finais.

Definir responsabilidades dos colaboradores e responsáveis técnicos quanto ao recebimento, inspeção, produção, acondicionamento e expedição.

Atender às exigências legais e normativas, demonstrando conformidade com boas práticas de fabricação e segurança alimentar.

Promover melhoria contínua nos processos de aquisição, transporte, armazenamento, produção e expedição.

Integrar controles operacionais de produção e expedição, garantindo que os produtos finais sejam liberados apenas quando cumprirem todos os requisitos de qualidade e segurança.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

02 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este programa aplica-se a todas as etapas da agroindústria relacionadas ao recebimento, armazenamento, utilização, produção e expedição, abrangendo:

Recebimento de Insumos

- Matéria-prima: inspeção visual, conferência documental e registro na PL 01 – Registro de Recebimentos de Matéria-Prima.
- Ingredientes: conferência de qualidade, validade e registro na PL 02 – Registro de Recebimentos de Ingredientes.
- Envoltórios: verificação de integridade e higienização, com registro na PL 03 – Registro de Recebimentos de Envoltórios.
- Embalagens: inspeção de limpeza, integridade e registro na PL 04 – Registro de Recebimentos de Embalagens.
- Rótulos: conferência de conformidade legal e registro na PL 05 – Registro de Recebimentos de Rótulos.

Produção

- Controle das etapas de processamento, manipulação e acondicionamento dos produtos.
- Registros obrigatórios na PL 06 – Controle de Produção, assegurando rastreabilidade e conformidade sanitária.

Expedição

- Conferência das condições de armazenamento e transporte dos produtos finais.
- Liberação somente após verificação de conformidade com requisitos de qualidade e segurança.
- Registros obrigatórios na PL 07 – Controle de Expedição, garantindo rastreabilidade até o consumidor final.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

03 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Decreto MAPA (RIISPOA) N° 9.013, de 29 de Março de 2017.

Regulamenta a Lei N° 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e a Lei N° 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal.

Decreto N° 10.468, de 18 de Agosto de 2020.

Altera o Decreto N° 9.013, de 29 de Março de 2017, que regulamenta a Lei N° 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e a Lei N° 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõe sobre o regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Portaria MAPA N° 368, de 04 de Setembro de 1997.

Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

Lei Municipal N° 4.150 de 10 de Janeiro de 2023.

Cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal em Constantina e dá outras providências.

Decreto Municipal N° 009 de 18 de Janeiro de 2023.

Regulamenta dispositivos da Lei Municipal N° 4.150, de 10 de Janeiro de 2023, que cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos produtos de origem animal em Constantina e dá outras providências.

Circular N° 175 de 16 de Maio de 2005, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGPE/DIPOA).

Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole.

Portaria GM/MS N° 888, de 4 de Maio de 2021.

Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação MG/MS N° 5, de 28 de Setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigência da qualidade da água para o consumo humano, e seu padrão de potabilidade.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

04 RESPONSABILIDADES

Responsável Técnico (RT)

- Elaborar, revisar e implantar o PAC 12.
- Supervisionar o recebimento, armazenamento, produção e expedição dos insumos e produtos.
- Avaliar registros das planilhas PL 01 a PL 07 e verificar conformidade com normas sanitárias.
- Definir ações corretivas em caso de não conformidades.
- Promover treinamentos específicos sobre controle de insumos, produção e expedição.

Responsável pelo Estabelecimento

- Garantir que os procedimentos de controle sejam cumpridos em todas as áreas da agroindústria.
- Disponibilizar recursos materiais e humanos para execução das rotinas.
- Apoiar o RT na supervisão e inspeção das atividades.
- Assegurar que os registros sejam devidamente preenchidos e arquivados nas planilhas PL 01 a PL 07.

Proprietário

- Validar investimentos necessários para aquisição de insumos, embalagens e equipamentos.
- Monitorar a eficácia dos controles de produção e expedição.
- Aprovar melhorias estruturais que favoreçam a rastreabilidade e segurança dos processos.
- Garantir que não conformidades sejam corrigidas em tempo hábil.

Colaboradores

- Cumprir corretamente as rotinas de recebimento, armazenamento, produção e expedição.
- Utilizar adequadamente os EPIs e seguir instruções de higienização e controle.
- Comunicar imediatamente ao RT ou ao responsável qualquer falha ou irregularidade observada.
- Participar dos treinamentos e aplicar os conhecimentos adquiridos na rotina diária.
- Preencher corretamente os registros nas planilhas PL 01 a PL 07.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

04 RESPONSABILIDADES

MATRIZ RACI				
PROCESSO	RT	RESPONSÁVEL	PROPRIETÁRIO	COLABORADORES
Elaboração do PAC	R	A	C	I
Implantação do PAC	R	A	C	I
Recebimento e inspeção de matéria-prima	C	A	I	R
Recebimento e inspeção de ingredientes	C	A	I	R
Recebimento e inspeção de embalagens e rótulos	C	A	I	R
Registro dos recebimentos (PL 01 a PL 05)	R	A	I	C
Controle da produção (PL 06)	R	A	I	C
Controle da expedição (PL 07)	R	A	I	C
Supervisão das rotinas de controle	R	C	I	I
Disponibilização de recursos	I	R/A	C	I
Comunicação de falhas ou irregularidades	I	C	I	R
Auditorias internas e verificações periódicas	R	C	I	I
Ações Corretivas	R	A	C	I
LEGENDA				
R (Responsável): quem executa a tarefa.	A (Aprovador): quem tem autoridade final sobre a decisão.	C (Consultado): quem deve ser consultado antes	I (Informado): quem deve ser comunicado sobre	



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

05 DEFINIÇÕES

Matéria-Prima

Componente essencial para a fabricação de produtos finais ou intermediários. Pode ter origem animal, vegetal ou mineral, sendo natural ou processada. É classificada conforme sua origem e deve atender aos requisitos de qualidade e segurança estabelecidos.

Ingrediente

Elemento que compõe uma formulação, mistura ou preparação. Inclui aditivos, condimentos e demais substâncias que participam diretamente da composição do produto.

Insumo

Todos os materiais utilizados pela agroindústria para a produção de mercadorias. Abrange matérias-primas, ingredientes, embalagens e demais itens empregados ou consumidos durante o processo produtivo.

Embalagem

Envoltório ou recipiente utilizado para acondicionar, proteger e preservar o produto, garantindo sua integridade até o consumo.

- Embalagem Primária: aquela que mantém contato direto com o produto, composta por materiais que evitam contaminação e protegem contra agentes externos.

- Embalagem Secundária: não entra em contato direto com o produto, servindo para agrupar, proteger ou facilitar o transporte. Pode ser removida sem alterar as características do produto.

Armazenamento

Ato de guardar insumos ou produtos em condições adequadas de higiene, temperatura e organização, assegurando sua preservação e rastreabilidade para uso ou consumo posterior.

Inócuo

Produto ou insumo que não apresenta risco à saúde, sendo inofensivo e seguro para consumo.

Lote ou Partida

Conjunto de unidades de um mesmo item de suprimento ou produto, identificado por código único para fins de rastreabilidade e controle.

Validade

Prazo estabelecido pelo fabricante ou legislação que garante a qualidade e segurança do insumo ou produto, desde que armazenado e utilizado conforme as condições recomendadas.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

06 RECEBIMENTOS

Matéria-Prima

- As matérias-primas de origem animal (carcaças, pernís e carne desossada) são adquiridas exclusivamente de frigoríficos legalizados e inspecionados, garantindo procedência e controle de qualidade.
- Fornecedores:
 - Cotripal – Condor/RS
 - Valupi Alimentos – Santa Rosa/RS
- Transporte realizado em caminhões frigoríficos, mantendo carnes refrigeradas a temperaturas inferiores a 5°C, assegurando que a temperatura interna não ultrapasse 7°C.
- Recebimento controlado e monitorado conforme Procedimento Operacional Padrão, com registros na PL 01 – Registro de Recebimentos de Matéria-Prima.
- Armazenamento em câmara fria exclusiva, evitando contato com outros produtos e prevenindo contaminação cruzada.

Ingredientes

- Fornecidos por empresas especializadas, acompanhados de Laudos de Análises.
- Fornecedores:
 - Ibrac Indústria de Condimentos – Rio Claro/SP
 - Contrisul Comércio de Máquinas – Passo Fundo/RS
 - Doresul Produtos Frigoríficos – Passo Fundo/RS
 - CE Mix – Santo Ângelo/RS
- Recebimento controlado e monitorado conforme Procedimento Operacional Padrão, com registros na PL 02 – Registro de Recebimentos de Ingredientes.

Embalagens

- Fornecidas pela empresa Caurio Embalagens – Palmeira das Missões/RS, atendendo aos padrões exigidos de qualidade.
- Recebimento registrado na PL 04 – Registro de Recebimentos de Embalagens.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

06 RECEBIMENTOS

Rótulos

- Fornecidos pela empresa Etiqueratia Caxiense – Caxias do Sul/RS, devendo estar em conformidade com as informações, medidas e padrões de qualidade requisitados pela agroindústria.

Envoltórios

- Naturais e artificiais, fornecidos pelas empresas: ESB do Brasil, Contrisul e CE Mix.
- Todos os envoltórios devem ser acompanhados de Laudos de Análises, garantindo sua integridade e segurança.
- Recebimento registrado na PL 03 – Registro de Recebimentos de Envoltórios.

Regras Gerais

- Todos os insumos recebidos são submetidos a inspeção visual, conferência documental e verificação de conformidade com os padrões da agroindústria.
- Insumos ou suprimentos em desacordo com as exigências são imediatamente devolvidos ao fornecedor, com registro da ocorrência.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

07 PRODUÇÃO

Preparação Inicial

- A produção inicia-se após a higienização completa dos utensílios e equipamentos.
- A matéria-prima é retirada da câmara fria exclusiva e manipulada sobre mesas de inox higienizadas.
- A carne é desossada e cortada com facas esterilizadas, próprias para uso frigorífico.

Processamento da Carne

- Após a desossa e cortes, os recortes (costelas e bistecas) são separados para embalagem e rotulagem imediata.
- A carne desossada e cortada em tiras é encaminhada ao moedor, onde ocorre o processo de moagem.

Mistura e Preparação da Massa

- A carne moída é levada ao misturador, onde são adicionados os ingredientes previamente pesados de forma proporcional.
- O equipamento mistura uniformemente, resultando na massa homogênea.
- A massa é levada à câmara fria para descanso por 12 horas, permitindo as reações químicas entre carne e ingredientes.

Embutimento e Defumação

- O processo de embutir é realizado em maquinário adequado, que conduz a massa por um funil até o envoltório (natural ou artificial).
- Após o enchimento, o envoltório é amarrado com laço, permitindo pendurar os produtos em varas.
- As varas são encaminhadas ao defumador, onde permanecem em contato com a fumaça por 6 horas, iniciando o processo de maturação.

Maturação e Acondicionamento

- Após a defumação, os produtos são retirados e acomodados em estaleiros, onde são rotulados e permanecem em maturação até a expedição.

Registros e Rastreabilidade

- Todo o processo de produção é monitorado e registrado na PL 06 – Controle de Produção, assegurando rastreabilidade e conformidade.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

08 EXPEDIÇÃO

Responsabilidade

- A expedição dos produtos elaborados é realizada de forma controlada e monitorada, sob responsabilidade direta dos proprietários da agroindústria.

Acondicionamento

- Os produtos são acomodados em caixas de polietileno atóxico, devidamente limpas e higienizadas.
- Para produtos frescos, utiliza-se caixas térmicas, garantindo que a temperatura não ultrapasse 7°C até a entrega nos estabelecimentos comerciais.

Transporte

- O carregamento é feito em veículos fechados e higienizados, assegurando proteção contra contaminantes durante o transporte.
- O transporte é destinado exclusivamente ao comércio autorizado, garantindo rastreabilidade e segurança alimentar.

Rastreabilidade

- Todos os produtos expedidos são registrados na PL 07 – Controle de Expedição, com descrição detalhada de:
 - Data da expedição.
 - Quantidade e tipo de produto.
 - Destino comercial.
 - Responsável pela expedição.
- Esses registros asseguram rastreabilidade completa até o consumidor final.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

09 NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS

NÃO CONFORMIDADES E AÇÕES CORRETIVAS					
NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	QUANDO? When?	RESP.	REGISTRO / DOCUMENTO	Evidência de Correção
Matéria-prima recebida sem inspeção ou fora da temperatura padrão	Devolver ao fornecedor ou realizar descarte imediato; registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 01	Registro + checklist
Ingredientes sem Laudos de Análises	Suspender uso, solicitar documentação ao fornecedor e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 02	Registro + cópia do laudo
Envoltórios sem integridade ou sem laudos	Devolver ao fornecedor e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 03	Registro + fotos
Embalagens ou rótulos em desacordo com padrões de qualidade	Substituir imediatamente e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 04 / PL 05	Registro + fotos
Falha na higienização de equipamentos antes da produção	Interromper produção, repetir higienização e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 06	Registro + checklist
Ingredientes adicionados sem pesagem proporcional	Corrigir formulação, repetir mistura e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 06	Registro + assinatura
Produto expedido sem controle de temperatura	Suspender expedição, corrigir acondicionamento e registrar ocorrência.	Imediato	Proprietário / Responsável pelo Estabelecimento	PL 07	Registro + checklist
Expedição sem registro de destino	Atualizar registro imediatamente e reforçar rotina de preenchimento.	Sempre que identificado	RT / Colaboradores	PL 07	Registro atualizado
Ausência de preenchimento das planilhas PL 01 a PL 07	Atualizar registros e reforçar treinamento dos colaboradores.	Sempre que identificado	RT / Resp. Estabelecimento	PL 01 a PL 07	Planilhas arquivadas
Falta de treinamento sobre recebimento, produção ou expedição	Reagendar treinamento, registrar presença e reforçar obrigatoriedade.	Sempre que identificado	RT / Resp. Estabelecimento	PL 03 - Registro de Treinamentos	Lista de presença + assinatura

CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA,
INGREDIENTES E EMBALAGENS

10 REGISTROS

PLANILHAS DE CONTROLE			
CÓDIGO	IDENTIFICAÇÃO	ARMAZENAMENTO	ARQUIVO
PAC 12 PL 01	Registro de Recebimentos de Matéria Prima	Local / Digital	12 Meses
PAC 12 PL 02	Registro de Recebimentos de Ingredientes	Local / Digital	12 Meses
PAC 12 PL 03	Registro de Recebimentos de Envoltórios	Local / Digital	12 Meses
PAC 12 PL 04	Registro de Recebimentos de Embalagens	Local / Digital	12 Meses
PAC 12 PL 05	Registro de Recebimentos de Rótulos	Local / Digital	12 Meses
PAC 12 PL 06	Controle de Produção	Local / Digital	12 Meses
PAC 12 PL 07	Controle de Expedição	Local / Digital	12 Meses



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

11 HISTÓRICO DO DOCUMENTO

DATA	ALTERAÇÃO REALIZADA	VERSÃO
29/11/2023	Revisão das planilhas de controle do PAC, atualização de dados e alteração no modelo das planilhas.	V1.0
10/09/2024	Reformulação dos PACs, com alteração do modelo e reorganização das informações.	V1.5
26/02/2026	Revisão e implantação do PAC 12 – Controle de Matéria-Prima, Ingredientes, Embalagens, Produção e Expedição, incluindo: objetivo, campo de aplicação, responsabilidades, matriz RACI, definições, páginas de recebimento, produção e expedição, além das não conformidades e ações corretivas, vinculadas às planilhas PL 01 a PL 07.	V2.0

Revisão do Documento

Este documento deve ser revisado a cada doze (12) meses, contados a partir da revisão vigente, ou sempre que houver necessidade de atualização decorrente de alterações nos processos, equipamentos, legislações aplicáveis ou requisitos de qualidade e segurança.

A revisão deve ser registrada no Histórico do Documento, garantindo rastreabilidade e conformidade com os padrões de gestão da qualidade.



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

12 VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

O Que? Item Verificado	Como? Método de Verificação	Quando? Periodicidade	Quem? Responsável	REGISTRO / DOCUMENTO
PAC 12 PL 01 Recebimento de matéria-prima	Inspeção visual, conferência de temperatura e documentação de procedência.	Em cada recebimento	RT / Colaboradores	PL 01
PAC 12 PL 02 Recebimento de ingredientes	Conferência de validade, integridade das embalagens e presença de Laudos de Análises.	Em cada recebimento	RT / Colaboradores	PL 02
PAC 12 PL 03 Recebimento de envoltórios	Inspeção de integridade física e conferência dos laudos de análise.	Em cada recebimento	RT / Colaboradores	PL 03
PAC 12 PL 04 Recebimento de embalagens	Conferência de limpeza, integridade e conformidade com padrões de qualidade.	Em cada recebimento	RT / Colaboradores	PL 04
PAC 12 PL 05 Recebimento de rótulos	Conferência das informações, medidas e conformidade legal.	Em cada recebimento	RT / Colaboradores	PL 05
PAC 12 PL 06 Higienização de equipamentos antes da produção	Inspeção visual e conferência dos registros de higienização.	Antes de cada produção	RT / Colaboradores	PL 06
PAC 12 PL 06 Pesagem e adição proporcional de ingredientes	Conferência dos registros de pesagem e inspeção visual durante mistura.	Durante a produção	RT / Colaboradores	PL 06
PAC 12 PL 07 Controle de temperatura durante expedição	Medição com termômetro e conferência das caixas térmicas.	Em cada expedição	Proprietário / Responsável pelo Estabelecimento	PL 07
PAC 12 PL 07 Registro de destino dos produtos expedidos	Conferência da completude e conformidade dos registros de expedição.	Em cada expedição	RT / Colaboradores	PL 07



CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS

13 APROVAÇÃO DO DOCUMENTO

Este documento foi revisado e aprovado pelos responsáveis abaixo, garantindo sua conformidade com os requisitos legais, técnicos e de qualidade estabelecidos.

Rodrigo Cavalheri Carli

Médico Veterinário CRMV/RS 13215

Constantina - RS, 26 de Fevereiro de 2026.

Carimbo

Responsável Técnico - RT

Alcir Jotti

CPF 929.694.100-87 - IE 032/1049268

Constantina - RS, 26 de Fevereiro de 2026.

Carimbo

Responsável pelo Estabelecimento

Cibeli Grade Vila

Médica Veterinária CRMV/RS 12238

Constantina - RS, 26 de Fevereiro de 2026.

Carimbo

Veterinária do Serviço de Inspeção Municipal SIM