

RELATÓRIO TÉCNICO DE PRODUTO ISENTO DE REGISTRO - RTPI

1 - Nome, endereço e CNPJ do estabelecimento fabricante do produto:

MASTER ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 00813190000166
Av. Prefeito Paulo de Tarso Furtado, 485
Distrito Industrial - 36180000
Rio Pomba - MG

2 - Designação do produto por nome e marca comercial:

MASTERFOS 100

3 - Classificação do produto:

SUPLEMENTO MINERAL DE PRONTO USO

4 - Forma física de apresentação:

FARELADA

5 - Característica da embalagem e forma de acondicionamento:

SACO DE RÁFIA

6 - Composição Qualitativa:

FOSFATO BICÁLCICO, CALCÁRIO CALCÍTICO, SULFATO DE COBRE, ÓXIDO DE ZINCO, ÓXIDO DE MAGNÉSIO,
ENXOFRE VENTILADO (FLOR DE ENXOFRE), ÓXIDO DE MANGANÊS, SULFATO DE COBALTO, IODATO DE CÁLCIO,
SELENITO DE SÓDIO, CLORETO DE SÓDIO (SAL COMUM)(23,0 %), VEÍCULO

7 - Enriquecimento:

Não de Aplica

8 - Eventuais Substitutivos:**9 - Níveis de Garantia por Quilograma do Produto:**

Cálcio (Mín)	150,00	g/Kg
Cálcio (Max)	200,00	g/Kg
Fósforo (Mín)	100,00	g/Kg
Cobalto (Mín)	82,00	mg/Kg
Cobre (Mín)	1.350,00	mg/Kg
Enxofre (Mín)	22,00	g/Kg
Flúor (Max)	900,00	mg/Kg
Iodo (Mín)	82,00	mg/Kg
Magnésio (Mín)	20,00	g/Kg
Manganês (Mín)	2.800,00	mg/Kg
Selênio (Mín)	22,00	mg/Kg
Sódio (Mín)	82,00	g/Kg
Zinco (Mín)	4.500,00	mg/Kg
Matéria Mineral (Max)	900,00	g/Kg
Umidade (Max)	50,00	g/Kg

10 - Descrição de controle do produto acabado:

Depois de efetuado o envase dos sacos de rações com seus respectivos rótulos, os mesmos, são pesados e armazenados no depósito de produtos acabados sobre paletes, afastados 50 cm das paredes. O carregamento é feito em local coberto e em veículos limpos e expedidos de acordo com a demanda.

Somando-se a isso, são adotadas medidas de prevenção da contaminação cruzada, visto que, são produzidas rações com matéria prima de origem animal. Dessa forma, o estabelecimento conta com duas linhas de produção, sendo a verde e a vermelha, além disso, é feito o sequenciamento de fabricação e a separação no armazenamento dos produtos acabados de acordo com classificação.

Para todos os produtos acabados fabricados são guardadas contra provas, para eventuais necessidades.

A cada três meses, faz-se as análises de granulometria, umidade, proteína bruta e matéria mineral (Controle de qualidade do laboratório da Master Alimentos). Anualmente, fazem-se análises de fibra bruta, extrato etéreo, cálcio, fósforo e acidez (laboratório terceirizado).

a) Local de armazenamento visando o controle da contaminação cruzada:**b) Análises laboratoriais no produto acabado [Tipo e frequência das análises realizadas para verificar a qualidade do produto (análises físico-químicas e microbiológicas)]:****11- Indicações de uso e espécie animal a que se destina:**

Indicado para auxiliar no atendimento das necessidades de macro e micro elementos minerais de bovinos de leite.

12 - Modo de usar:

Mistura pronta para ser oferecida à vontade no cocho, preferencialmente coberto.

13) Conteúdo líquido expresso no sistema métrico decimal:

25 Kg

14 - Prazo de validade:

365 dias

15 - Condições de conservação:

Conservar o produto devidamente embalado, sobre estrados, afastado de paredes, em local seco, ventilado e ao abrigo da luz solar.

16 - Restrições e outras recomendações:

17 - Croqui do rótulo (arte final):

Rótulo em anexo.

Local e Data: X, 04 de dezembro de 2020..

Nome do Responsável Técnico e do Estabelecimento:

Relatório Aprovado por: X CRMV - XX

Assinatura do Responsável Técnico
X CRMV - XX

