

RELATÓRIO TÉCNICO DE PRODUTO ISENTO DE REGISTRO - RTP

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:

PROTEINADO 30 MASTER

3 - Classificação do produto:

SUPLEMENTO MINERAL PROTEICO DE PRONTO USO

4 - Forma física de apresentação:

FARELADA

5 - Característica da embalagem e forma de acondicionamento:

SACO DE RÁFIA

6 - Composição Qualitativa:

MILHO INTEGRAL MOÍDO*, FARELO DE TRIGO, FOSFATO BICÁLCICO, CALCÁRIO CALCÍTICO, CLORETO DE SÓDIO (SAL COMUM)(25 %), UREIA PECUÁRIA, SULFATO DE ZINCO, 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, FARELO DE SOJA**, CAULIM (VEÍCULO)

7 - Enriquecimento:

Não de Aplica

8 - Eventuais Substitutivos:

FARELO DE GIRASSOL, SORGO INTEGRAL MOÍDO, FARELO DE SOJA **, FARELO DE AMENDOIM, URÉIA PROTEGIDA, FARELO DE ARROZ, FARELO DE GLÚTEN DE MILHO 21 *, CO-PRODUTO DA DESTILAÇÃO DE GRÃOS DE MILHO -DDGS *

9 - Níveis de Garantia por Quilograma do Produto:

Umidade (Max)	120,00	g/Kg
Proteína Bruta (Mín)	300,00	g/Kg
NNP-equiv.proteína (Max)	256,00	g/Kg
Extrato Etéreo (Mín)	25,00	g/Kg
Fibra Bruta (Max)	60,00	g/Kg
FDA (Max)	75,00	g/Kg
Cálcio (Mín)	35,00	g/Kg
Cálcio (Max)	46,00	g/Kg
Fósforo (Mín)	19,00	g/Kg
Sódio (Mín)	97,00	g/Kg
Enxofre (Mín)	15,00	g/Kg
Magnésio (Mín)	7.800,00	mg/Kg
Manganês (Mín)	476,00	mg/Kg
Zinco (Mín)	870,00	mg/Kg
Ferro (Mín)	600,00	mg/Kg
Cobre (Mín)	270,00	mg/Kg
Iodo (Mín)	17,00	mg/Kg
Cobalto (Mín)	16,00	mg/Kg
Selênio (Mín)	4,00	mg/Kg
Flúor (Max)	150,00	mg/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.

Fazem-se análises visuais (granulométrica) e de fósforo a cada três meses (controle de qualidade, laboratório da Master Alimentos e 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:
Suplemento mineral protéico destinado a bovinos na época da seca. Auxilia no atendimento das exigências nutricionais de proteína, macro e micro elementos minerais.
12 - Modo de usar:
Recomenda-se adaptação de 7 dias no início de fornecimento ou após pausa de fornecimento (50% proteinado com 50% de sal branco ou mineral). Não fornecer à animais em jejum, famintos ou debilitados. Fornecer em cochos cobertos e/ou que evite acúmulo de água. Fornecer o produto com boa disponibilidade de pasto. Consumo estimado de 100 g de suplemento por 100 Kg de peso corporal.
13) Conteúdo líquido expresso no sistema métrico decimal:
40 Kg
14 - Prazo de validade:
90 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:
Este produto contém ureia, não deve ser fornecido a animais não ruminantes. Perigoso se ingerido por equídeos. Não fornecer a bezerros com menos de 4 meses de idade. Procurar um profissional de confiança em caso de intoxicação.
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 - X _____ Assinatura do Responsável Técnico X CRMV - X

