

## Relatório Técnico de Produto Isento de Registro - RTPI

### 1 ) Nome, endereço e CNPJ do estabelecimento proprietário do produto:

Unidade - Treze Tílias  
Poli-Nutri Alimentos S.A. - Treze Tílias  
Rodovia SC 463 - km 84, S/Nº  
Fone: (49) 3537-7300  
CNPJ: 60.210.515/0004-90

Unidade - Osasco  
Poli-Nutri Alimentos S.A.  
Rua Américo Vespúcio, 850  
Fone: (11) 2101-0201  
CNPJ: 60.210.515/0001-48

Unidade - Eusébio  
Poli-Nutri Alimentos S.A. - Eusébio  
Rod.Quarto Anel Viário KM 44, S/Nº  
Fone: (85) 3366-2150  
CNPJ: 60.210.515/0002-29

Unidade - Maringá  
Poli-Nutri Alimentos S.A. - Maringá  
Rua Pioneira Izabel Perez Belai, 181  
Fone: (44) 3366-2100  
CNPJ: 60.210.515/0003-00

### 2 ) Designação do produto por nome e marca comercial:

Chronos Fish Discus Gran Blue

### 3 ) Classificação do produto:

Alimento para Peixes Ornamentais

### 4 ) Forma física de apresentação:

Extrusada

### 5 ) Característica da embalagem e forma de acondicionamento:

Embalagem : plástica, metal, papelão, metalizada, rafia  
Forma de Acondicionamento : sacaria, pote, balde, caixa, sachê, lata

## Relatório Técnico de Produto Isento de Registro - RTPI

### 6 ) Composição qualitativa:

Farelo de Soja , Quirera de Arroz , Glúten de Trigo , Proteína Concentrada de Soja , Levedura Hidrolisada Desidratada , Levedura Seca de Cervejaria , Farinha de Peixe Salmão , Farinha de Lula , Spirulina Desidratada , Óleo Essencial de Tomilho, Carvacrol , Óleo de Peixe , Fosfato Bicálcico , Calcário Calcítico , Cloreto de Sódio (Sal Comum) , Sulfato de Cobre , Sulfato de Manganês , Óxido de Zinco , Sulfato de Cobalto , Iodato de Cálcio , Selenito de Sódio , Levedura Enriquecida com Selênio , Metionina , Lisina , Treonina , Triptofano , Vitamina A , Vitamina D3 , Vitamina E , Vitamina K3 , Vitamina B1 , Vitamina B2 , Vitamina B6 , Vitamina B12 , Niacina , Pantotenato de Cálcio , Ácido Fólico , Biotina , Vitamina C , Inositol , Betaína , Cloreto de Colina , Ácido Cítrico , Ácido Propiônico , Aditivo Prebiótico , Concentrado de Tocoferóis , B.H.T. (Hidróxido de Tolueno Butilado) , Caulim

### 7 ) Enriquecimento (exclusivo para os produtos abrangidos pela instrução normativa nº 30 de 05/08/2009) :

Ferro (mín): 60mg/kg, Cobre (mín): 20mg/kg, Manganês (mín): 80mg/kg, Zinco (mín): 105mg/kg, Cobalto (mín): 0,75mg/kg, Iodo (mín): 1,25mg/kg, Selênio (mín): 0,6mg/kg, Vitamina A (mín): 20.000UI/kg, Vitamina D3 (mín): 4.300UI/kg, Vitamina E (mín): 270UI/kg, Vitamina K3 (mín): 22mg/kg, Vitamina B1 (mín): 38mg/kg, Vitamina B2 (mín): 38mg/kg, Vitamina B6 (mín): 38mg/kg, Vitamina B12 (mín): 38mcg/kg, Niacina (mín): 210mg/kg, Pantotenato de Cálcio (mín): 100mg/kg, Ácido Fólico (mín): 9.000mg/kg, Biotina (mín): 0,3mg/kg, Cloreto de Colina (mín): 1.800mg/kg, Vitamina C (mín): 1.000mg/kg

### 8 ) Eventuais substitutivos :

### 9 ) Níveis de garantia :

Umidade (máx): 100g/kg, Proteína Bruta (mín): 450g/kg, Extrato Etéreo (mín): 70g/kg, Matéria Fibrosa (máx): 30g/kg, Matéria Mineral (máx): 120g/kg, Cálcio (mín): 15g/kg, Cálcio (máx): 20g/kg, Fósforo (mín): 10g/kg, Sódio (mín): 2.000mg/kg, Mananoligossacarídeo (mín): 1.910mg/kg, Beta Glucana (mín): 3.050mg/kg, Ômega 3 (mín): 12g/kg, Ômega 6 (mín): 1.200mg/kg, Ácido Eicosapentaenóico (EPA): 7.200mg/kg, Ácido Docosahexaenóico (DHA): 4.800mg/kg

### 10 ) Descrição do controle do produto acabado :

Os controles aplicados ao processo produtivo visam atender as necessidades expostas nas legislações vigentes. As etapas de produção são asseguradas seguindo sistemas rígidos de controle, que objetivam evitar qualquer risco de contaminação cruzada nas linhas de produção. As referências são os procedimentos abaixo descritos;

- a. Emissão de mapas e controle de estoque, utilizado para evidenciar o consumo e possíveis desvios no consumo da matéria prima caso ocorram.
  - b. Comprovação metrológica, visa o controle rigoroso com intuito de garantir a precisão dos equipamentos para que as pesagens dos ingredientes sejam conforme a quantidade prevista na formulação.
  - c. Caso ocorram erros de mistura, 100% destes deverão ser avaliados diretamente pela equipe de controle de qualidade.
  - d. Limpeza dos sistemas de mistura, programa com a matriz desenhada em função da grade de sensibilidade dentro das fases de uma mesma espécie ou entre espécies distintas, com intuito de evitar a possibilidade de contaminação entre os diferentes produtos. Tempos de mistura e tamanhos de batidas previamente definidas, linhas de produção distintas visando atender a IN 17 e análise de 10% dos lotes produzidos para ruminantes.
  - e. Teste de mistura e teste de efetividade de limpeza, comprovação com análises laboratoriais que evidenciem a eficiência do procedimento adotado.
  - f. Produção de produtos com medicamento em conformidade com a IN 65 (21/11/2006), atendendo a IN 04 (23/02/2007).
  - g. Ensaque com fechamento e avaliação de possíveis desvios de todos os produtos fabricados. Retenção de amostra de todos os produtos, análises bromatológicas conforme plano de análise e sensoriais em todas as amostras. Realização de análises in loco, visando certificar que os parâmetros preconizados tais como fluatibilidade, umidade, textura, temperatura, diâmetro, entre outros, estão adequados, as análises são conforme ração que está sendo produzida.
  - h. As condições de higiene dos equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidas, devem ser feitas as inspeções de produto acabado conforme procedimento do controle de qualidade 013 e mantido o CIP.
  - i. O controle na parte final do processo segue conforme procedimento de liberação de produtos acabados para expedição sendo feito pelo controle de qualidade somente depois de se certificar de ter realizado todas as verificações necessárias para liberação dos produtos, os critérios para o transporte de cargas da Poli-Nutri devem ser rigorosamente seguidos. Temos ainda o procedimento de Recall para o caso de evidenciar algum risco posterior ao embarque do produto.
- Todos os controles realizados pela Empresa Poli-Nutri Alimentos S.A. dentro do seu processo produtivo estão devidamente documentados, garantindo a rastreabilidade conforme expresso em legislação vigente.

## *Relatório Técnico de Produto Isento de Registro - RTPI*

---

**11 ) Indicação de uso e espécie animal a que se destina :**

Alimento completo no formato de mini-sticks para peixes ornamentais Acará Disco, variedades de cor azul.

**12 ) Modo de usar :**

Oferecer o alimento várias vezes ao dia em pequenas quantidades para ser consumido em curto espaço de tempo (3-5 min).

**13 ) Conteúdo líquido expresso no sistema métrico decimal :**

15g; 30g; 100g; 145g; 200g; 300g; 400g; 500g; 1kg; 2kg

**14 ) Prazo de validade :**

730 dias após a data de fabricação.

## Relatório Técnico de Produto Isento de Registro - RTPI

---

### 15) Condições de conservação :

CONSERVAR A EMBALAGEM EM LOCAL SECO, AREJADO, AO ABRIGO DO SOL. MANTENHA A EMBALAGEM FECHADA APÓS O USO PARA QUE O AROMA ATRATIVO E A INTEGRIDADE FÍSICA DO ALIMENTO SEJAM PRESERVADOS.

### 16 ) Restrições e outras recomendações :

USO PROIBIDO NA ALIMENTAÇÃO DE RUMINANTES.

PET UNIQUE:

O CONCEITO PET UNIQUE É A GARANTIA DE QUE O ALIMENTO CHRONOS FISH SEMPRE TERÁ OS MESMOS INGREDIENTES NOBRES, SELECIONADOS E ATESTADOS PARA USO NA ALIMENTAÇÃO DO SEU PEIXE.

NÃO SUBSTITUÍMOS INGREDIENTES.

### 17 ) ANEXO - Croqui do rótulo devidamente aprovado e assinado pelo responsável técnico :

São Paulo, 2 de Julho de 2020

  
  

---