

## QUANDO UTILIZAR

Quando não for possível guardar a embalagem original do produto ou matéria prima;  
Quando o produto for próprio, ou seja, produzido, preparado ou modificado pela unidade Nutribem;  
Quando a embalagem for aberta e o produto for utilizado parcialmente.

### A) ETIQUETA DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS



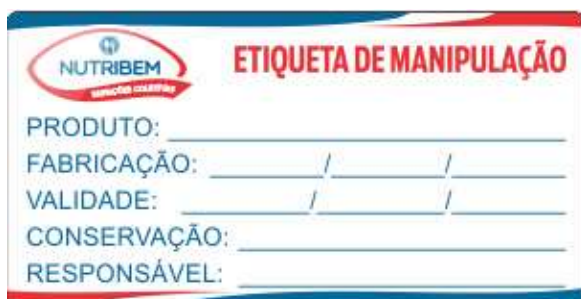
**NUTRIBEM** ETIQUETA DE PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS

PRODUTO: \_\_\_\_\_  
MARCA: \_\_\_\_\_  
DATA FAB./LOTE: \_\_\_\_\_  
VALIDADE ORIG.: \_\_\_\_\_ ABERTO EM: \_\_\_\_\_  
CONSERVAÇÃO: \_\_\_\_\_  
VALIDADE APÓS ABERTO: \_\_\_\_\_

#### Procedimento de Preenchimento:

- (1) Colocar o nome do produto;
- (2) Colocar a marca do produto ou nome do fornecedor;
- (3) Copiar a data de fabricação ou lote da embalagem do produto;
- (4) Copiar a data de validade original da embalagem do produto;
- (5) Colocar a data da abertura do produto;
- (6) Colocar a forma de conservação do produto (Exemplo: refrigeração, congelamento, temperatura ambiente);
- (7) Seguir a tabela de validade dos produtos Nutribem ou seguir a orientação do fabricante.

### B) ETIQUETA DE MANIPULAÇÃO



**NUTRIBEM** ETIQUETA DE MANIPULAÇÃO

PRODUTO: \_\_\_\_\_  
FABRICAÇÃO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
VALIDADE: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
CONSERVAÇÃO: \_\_\_\_\_  
RESPONSÁVEL: \_\_\_\_\_

**Procedimento de Preenchimento:**

- (1) Colocar o nome do produto;
- (2) Colocar a data de fabricação do produto;
- (3) Colocar a data de validade do produto, seguindo a Tabela de Validade dos Produtos Manipulados Nutribem;
- (4) Colocar a forma de conservação do produto (Exemplo: refrigeração, congelamento, temperatura ambiente);
- (5) Colocar o nome do responsável pela preparação e identificação do produto.

**C) ETIQUETA DE PRODUTOS TRANSPORTADOS**



O formulário é uma etiqueta retangular com uma borda azul. No canto superior esquerdo, há o logo da Nutribem. Ao lado dele, o título "ETIQUETA DE TRANSPORTE" está escrito em azul. Abaixo do título, há três campos de texto com linhas azuis para preenchimento: "PRODUTO:", "DESTINO:" e "DATA:". O campo de data possui sublinhas para dia, mês e ano.

**Procedimento de Preenchimento:**

- (1) Colocar o nome do produto;
- (2) Colocar o destino de distribuição e consumo do produto;
- (3) Colocar a data de fabricação do produto.

**Recomendações para o Procedimento de Identificação:**

- Guardar sempre a embalagem do produto com a data original do mesmo, se possível;
- A validade do produto porcionado, fracionado e manipulado é sempre menor que a validade original do produto;
- Após aberto verificar a validade correta para o produto aberto;
- A validade do produto porcionado, fracionado e manipulado não é superior à validade original do produto;
- A embalagem original do produto deve acompanhar o produto até o seu fim. Guardar a etiqueta ou embalagem de origem do produto, ou seja, a embalagem ou etiqueta que veio no produto.



## REUNIÃO TÉCNICA 05 **IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**



### **AUTO AVALIAÇÃO** **REUNIÃO TÉCNICA 05 – IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

NOME : \_\_\_\_\_ UNIDADE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_\_ NOTA: \_\_\_\_\_

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

**1) Quando devo utilizar etiqueta de identificação?**

- ☐ Quando a embalagem for aberta e o produto for utilizado parcialmente
- ☐ Quando o produto for produzido na unidade Nutribem
- ☐ Quando não for possível guardar a embalagem original do produto
- ☐ Todas as alternativas estão corretas

**2) O que NÃO deve ser preenchido na etiqueta de identificação?**

- ☐ Produto
- ☐ Fabricante
- ☐ Temperatura
- ☐ Validade original

**3) Onde verificar as datas de validade de produtos que a própria cozinha produz?**

- ☐ Seguir a tabela de validade dos produtos fixada; segundo a legislação
- ☐ O cozinheiro que determina a validade do produto
- ☐ A validade depende da temperatura da cozinha
- ☐ Só é colocado validade em produtos industrializados

**4) É correto afirmar:**

- ☐ Após aberto a validade continua a mesma da descrita na embalagem
- ☐ A validade do produto porcionado é sempre maior que a validade original
- ☐ A validade do produto porcionado não é superior que a validade original
- ☐ Não devo seguir a orientação do fabricante que indica a validade do produto após aberto

**5) As etiquetas devem:**

- ☐ Preencher somente a data de abertura
- ☐ Podem estar riscadas e rasuradas
- ☐ Posso colocar uma etiqueta em cima da outra com outra data o que vale é a de cima
- ☐ Estar com todos os itens preenchidos

**OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.**

**AUTO AVALIAÇÃO**  
**REUNIÃO TÉCNICA 05 – IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS**

**GABARITO**

NOME : \_\_\_\_\_ UNIDADE: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_\_ NOTA: \_\_\_\_\_

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

1) Quando devo utilizar etiqueta de identificação?

- ☐ Quando a embalagem for aberta e o produto for utilizado parcialmente
- ☐ Quando o produto for produzido na unidade Nutribem
- ☐ Quando não for possível guardar a embalagem original do produto
- ☒ Todas as alternativas estão corretas

2) O que **NÃO** deve ser preenchido na etiqueta de identificação?

- ☐ Produto
- ☐ Fabricante
- ☒ Temperatura
- ☐ Validade original

3) Onde verificar as datas de validade de produtos que a própria cozinha produz?

- ☒ Seguir a tabela de validade dos produtos fixada; segundo a legislação
- ☐ O cozinheiro que determina a validade do produto
- ☐ A validade depende da temperatura da cozinha
- ☐ Só é colocado validade em produtos industrializados

4) É correto afirmar:

- ☐ Após aberto a validade continua a mesma da descrita na embalagem
- ☐ A validade do produto porcionado é sempre maior que a validade original
- ☒ A validade do produto porcionado não é superior que a validade original
- ☐ Não devo seguir a orientação do fabricante que indica a validade do produto após aberto

5) As etiquetas devem:

- ☐ Preencher somente a data de abertura
- ☐ Podem estar riscadas e rasuradas
- ☐ Posso colocar uma etiqueta em cima da outra com outra data o que vale é a de cima
- ☒ Estar com todos os itens preenchidos

**OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.**