



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DESENVOLVIMENTO RURAL
COMPANHIA INTEGRADA DE DESENVOLVIMENTO AGRÍCOLA DE SANTA CATARINA
DIRETORIA TÉCNICA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - GEINP

FÓRMULA DA TINTA PARA CARIMBO OFICIAL DE CARNES

Os alimentos a serem comercializados em nosso estado e país precisam ser inspecionados e aprovados pelo Serviço de Inspeção Estadual, a fim de que o consumidor tenha à sua disposição produtos de alta qualidade e livre de qualquer substância ou bactéria que possam causar danos à saúde.

Para atestar que o produto está livre de agentes patogênicos utiliza-se o carimbo de inspeção de qualidade sanitária, que pode ser de origem federal, estadual ou municipal (SIF, SIE e SIM, respectivamente), de acordo com a abrangência da empresa fabricante ou distribuidora.

A tinta utilizada para carimbar cortes de carne e outros produtos que necessitam de tal marcação diretamente no alimento a ser consumido deve ser preparada obedecendo a seguinte fórmula:

Violeta Genciana – 15g
Glicerina – 450ml
Álcool qsp 1/litro – 115,70/litro