

Checklist de rotulagem de alimentos

Para a conferência da arte antes de liberar para o fornecedor. Marque cada item na versão que está sendo aprovada. Um item em dúvida volta para o Regulatório; não vai para a impressão.

Base: RDC 727/2022 (rotulagem geral), RDC 429/2020 e IN 75/2020 (rotulagem nutricional), Lei 10.674/2003 (glúten), Decreto 4.680/2003 e Portaria MJ 2.658/2003 (transgênicos) e Portaria Inmetro 249/2021 (conteúdo líquido). Normas conferidas nas fontes oficiais em 11/10/2026. O checklist resume a norma e não substitui o texto legal nem o parecer do responsável técnico.

1. Identificação e origem

- ☐ Denominação de venda conforme o padrão de identidade do alimento, no painel principal, em contraste.
- ☐ Marca e nome do produto iguais aos do cadastro do SKU.
- ☐ Razão social, endereço completo, país e município de quem fabrica, produz, fraciona ou é dono da marca; registro ou código do estabelecimento.
- ☐ Expressão de origem: "Fabricado em...", "Produto..." ou "Indústria..."
- ☐ Importado: razão social e endereço do importador; etiqueta complementar em português quando o rótulo original está em outro idioma.

2. Ingredientes e advertências

- ☐ "Ingredientes:" em ordem decrescente de proporção; ingredientes compostos abertos entre parênteses.
- ☐ Aditivos depois dos demais ingredientes, pela função e nome ou número INS; tartrazina pelo nome.
- ☐ "ALÉRGICOS: CONTÉM...", "CONTÉM DERIVADOS DE..." ou "PODE CONTER..." conforme a formulação e o programa de controle de alergênicos.
- ☐ Advertência de alérgicos logo após a lista de ingredientes: caixa alta, negrito, cor contrastante, altura mínima de 2 mm (1 mm em painel de até 100 cm²), fora de áreas de selagem e torção.
- ☐ "CONTÉM LACTOSE" quando houver mais de 100 mg por 100 g ou 100 mL.
- ☐ "contém Glúten" ou "não contém Glúten", em destaque.
- ☐ Transgênico acima de 1%: frase no painel principal com o símbolo T e a espécie doadora na lista de ingredientes.
- ☐ "Contém fenilalanina" (aspartame) e "Este produto pode ter efeito laxativo" (polióis acima do limite), em negrito, quando couber.
- ☐ Mudou a composição? Declaração de nova fórmula no painel principal por pelo menos 90 dias, com o detalhe no SAC ou QR Code.

3. Rotulagem nutricional

- ☐ Tabela no modelo da IN 75/2020: letras pretas em fundo branco, fonte mínima de 8 pontos (6 só sem painel que caiba o padrão), fora de área encoberta ou deformada.
- ☐ Valores por porção e por 100 g ou 100 mL; açúcares totais e adicionados; número de porções por embalagem; medida caseira.
- ☐ Lupa frontal nos modelos da IN 75 quando atingir 15 g de açúcares adicionados, 6 g de gorduras saturadas ou 600 mg de sódio por 100 g (7,5 g, 3 g ou 300 mg por 100 mL).
- ☐ Alegações nutricionais só com termos autorizados e nenhuma alegação que contradiga a lupa.
- ☐ Produto isento (Anexo I da IN 75)? Anotar o motivo da isenção no registro da arte.

4. Conteúdo líquido

- ☐ Unidade certa: massa para sólidos, volume para líquidos, massa ou volume para semissólidos, unidades para itens contados.
- ☐ Altura mínima dos algarismos pela Tabela II da Portaria Inmetro 249/2021: 2 mm até 50 g ou mL, 3 mm até 200, 4 mm até 1.000, 6 mm acima; símbolo da unidade com 2/3 dessa altura; cor contrastante.
- ☐ Peso líquido e peso drenado nos produtos em líquido de cobertura.
- ☐ Quantidade padronizada quando o produto está na Portaria Inmetro 251/2021.

5. Lote e validade

- ☐ Lote com "L" e código, ou data de fabricação, embalagem ou validade; visível, legível e indelével.
- ☐ Validade com uma das expressões permitidas e a data em algarismos: dia e mês até três meses, mês e ano acima disso.
- ☐ Área de impressão da data e do lote fora de dobras, selagens e torções; impressão que não apaga.
- ☐ Conservação especial: precauções, temperaturas máxima e mínima e prazo em cada condição; congelados com a validade por temperatura.

6. Conservação, preparo e uso

- ☐ Instruções de preparo, reconstituição ou descongelamento quando o uso correto depende delas.
- ☐ Carnes suínas e de aves cruas: textos do Anexo IV da RDC 727. Ovos: instruções de conservação e uso do art. 35.

7. Apresentação

- ☐ Tudo em português; letras e números com no mínimo 1 mm onde a norma não fixa outro tamanho.
- ☐ Nenhuma informação obrigatória em área encoberta, removível com o lacre, de selagem ou de torção.
- ☐ Nenhum texto, imagem ou símbolo que sugira propriedade que o alimento não tem, ação terapêutica ou origem falsa.
- ☐ Embalagem pequena (painel principal abaixo de 10 cm²): a embalagem que a contém traz todas as informações.

8. Antes de liberar a arte

- ☐ A arte conferida é a versão vigente do SKU, e só ela vai para o fornecedor.
- ☐ Ficha técnica e arte batem: ingredientes, tabela, peso, validade.
- ☐ Código de barras lido no visualizador, com a quantidade e o SKU certos.
- ☐ Parecer do Regulamento registrado com nome, data e norma consultada.
- ☐ Data da conferência e versão da norma anotadas no registro do SKU, para a próxima revisão saber de onde partiu.

SKU	Produto	Versão da arte	Fornecedor
Conferido por (Regulatório)	Data	Conferido por (Qualidade)	Data
Conferido por (Marketing)	Data	Liberado por	Data

Fontes (conferidas em 11/10/2026): RDC 727/2022 (in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279) · RDC 429/2020 e IN 75/2020 (gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/alimentos/rotulagem/rotulagem-nutricional) · RDC 819/2023 · Lei 10.674/2003 e Decreto 4.680/2003 (planalto.gov.br) · Portaria MJ 2.658/2003 · Portaria Inmetro 249/2021 (inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC002775.pdf e gov.br/inmetro/pt-br/assuntos/metrologia-legal/produtos-pre-embalados).

O texto completo, com cada norma linkada e as regras para bebidas, suplementos, cosméticos, saneantes, medicamentos e alimentos para animais de companhia, está em linkflow.com.br/blog/rotulo-de-embalagem-o-que-deve-conter. LinkFlow · Linkflow Sistemas LTDA · linkflow.com.br