



راهنما



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

مدیریت نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

فرم درخواست صدور تمدید اصلاح پروانه بهداشتی ساخت

Comment [h1]: [x] با دوبار کلیک چک باکس را انتخاب کنید

Comment [h2]: مطابق با مشخصات پروانه بهره برداری تکمیل شود

۱- نام و نشانی واحد تولیدی:

کد فرم FMFO۲۷/۰۰

واحد تولیدی:	شناسه ملی شرکت:
آدرس کامل پستی:	
شماره تلفن:	نمبر:
آدرس پست الکترونیک:	کد پستی:
شماره ملی مدیرعامل:	

۲- مشخصات واحد تولیدی:

نوع واحد تولیدی یا بسته بندی	خوردنی، آشامیدنی <input type="checkbox"/> آرایشی و بهداشتی <input type="checkbox"/>
زمینه فعالیت	تولیدی و بسته بندی <input type="checkbox"/> فقط بسته بندی <input type="checkbox"/> فعالیت های دیگر <input type="checkbox"/>

۳- پروانه ها:

شماره و تاریخ مجوز فعالیت اقتصادی از ارگان ذیصلاح:	تاریخ اعتبار:			
شماره و تاریخ پروانه تاسیس و بهره برداری از وزارت بهداشت:	تاریخ اعتبار:			
شماره پروانه ساخت:	تاریخ اعتبار:			
نام و نام خانوادگی مسئول فنی	رشته و مقطع تحصیلی	شماره و تاریخ پروانه مسئول فنی	تاریخ اعتبار	شماره کارت فعالیت
نشانی پستی:		تلفن و ایمیل:		

Comment [h3]: با دوبار کلیک چک باکس را انتخاب کنید

Comment [h4]: پروانه بهره برداری صنایع یا جهاد کشاورزی

Comment [h5]: در صورت تمدید شماره قبیله درج گردد

Comment [h6]: شماره کارت فعالیت

۴- مشخصات فرآورده: (مطابق با عناوین یکسان سازی) (توجه: نام محصول بایستی در پروانه بهره برداری و گواهی نام تجاری نیز ذکر شده باشد)

نام فرآورده:	نام تجاری:	طبقه:	مورد مصرف:
مشخصات ظروف بسته بندی (جنس):			
وزن یا حجم فرآورده:			

Comment [h7]: مطابق با یکسان سازی در قسمت اطلاعات ضروری صدور پروانه های سایت

Comment [h8]: طبقات غذایی مورد تایید ۳۱، ۳۰، ۲۹ و ۳۲ می باشد

Comment [h9]: غذایی، آشامیدنی، بهداشتی

کارشناس:

مدیرعامل:

مهر و امضا: مسئول فنی:

۵- فرمول مواد تشکیل دهنده جهت فرآورده نهایی:

مقادیر از بزرگ به کوچک و آب در آخر ذکر شود و مجموع ۱۰۰ درصد شود. مواد اولیه باید دارای مجوز بهداشتی (پروانه ساخت یا مجوز ورود) داشته باشند. فرمول مغزی از تزئین جدا ذکر شود.

ردیف	نام ماده اولیه	نام انگلیسی	شماره پروانه ساخت (یا مجوز ورود)	عملکرد ماده (در فرمول)	نام شیمیایی (در صورت وجود)	خلوص (در صورت نیاز)	درصد
	آرد گندم						
	روغن مایع گیاهی						
	خوراکی						
	نشاسته از گندم						
	رنگ مجاز خوراکی (سان)						
	ست پلو (E110)						
	طعم دهنده طبیعی						
	خوراکی (پاپریکا)						
	مغزیجات						
	خوراکی (پسته، گردو، بادام)						
	سبزیجات						
	خوراکی (نعناع، ریحان)						
	سیتریک اسید E330						
	پودر سیر						
	نمک تصفیه خوراکی						
	آب آشامیدنی						
	فرمول مغزی: (۲۵ درصد)						
	فرمول تزئین: (۴ درصد)						

نام و شماره یا شماره های ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی (مورد تایید سازمان غذا و دارو) مورد استناد در تهیه فرآورده نهایی:

۶- روش فرآوری:

مراحل تولید ونحوه اضافه کردن مواد اولیه فوق و چگونگی فرآوری و تجهیزات خط تولید تا حصول محصول نهایی و نحوه کنترل و نظارت و عرضه به بازار ذکر شود.

مهر و امضا: مسئول فنی:

مدیرعامل:

کارشناس:

Comment [h10]: دقت شود

Comment [h11]: دقیق و کامل تکمیل شود

Comment [h12]: نوع ماده اولیه از نظر منشأ مشخص شود

Comment [h12]: کد بین المللی و نوع: رنگ مشخص شود

Comment [h14]: نوع ادویه سبزی و مغز در پرائنتر مشخص شود

Comment [h15]: کد بین المللی افزودنی: ها با مراجعه به نرم افزار افزودنی ها در سایت یا قسمت اطلاعات مفید در بخش واحد غذایی سایت درج گردد

Comment [h16]: شکل ماده مشخص شود

Comment [h17]: عنوان صحیح نمک

Comment [h18]: آب در آخر و با عنوان صحیح درج شود

Comment [h19]: فرمول مغزی جدا بر اساس ۱۰۰ درصد نوشته شود

Comment [h20]: فرمول تزئین جداگانه بر اساس ۱۰۰ نوشته شود

Comment [h21]: شماره و عنوان استاندارد میکروبی و شیمیایی محصول درج شود

Comment [h22]: دقت شود

