

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
			Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Documentos consultados	O02
				Verificar domicílio, contactos vinculativos		Declarativa Documental	Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Documentos consultados e declarações obtidas	
				Verificar compromisso com o regime de qualidade		Declarativa	Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato com o OC)	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador	
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Controlo regular / aleatório	Declarativa Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas	O01
				Verificar atualização da informação		Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Comunicação ao operador	
				Verificar cumprimento do contrato com o OC					
			Habilitação da exploração	Verificar licenciamento da unidade de produção	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	O02
				Identificar operações levadas a cabo na UT		Declarativa Documental	Solicitar informação ao operador Em caso de dúvida, verificação documental	Documentos consultados e declarações obtidas	O03
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica (todas as operações são realizadas no concelho de Chaves)			Verificação documental Na sua ausência, obter declaração escrita do operador	Documentos consultados ou declaração assinada pelo operador	O04/O05
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Controlo regular / aleatório	Declarativa Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de terceira parte	Documentos consultados e declarações obtidas	O02
				Verificar atualização da informação		Visual	Garantir que o operador tem implementado um sistema de autocontrolo em termos de higiene e segurança alimentar, higiene e segurança no trabalho, etc. / Deteção de eventual NC durante o controlo	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	
				Verificar conformidade com a legislação		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC)	O08/O09
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração					



Plano de Controlo

PLC - PSC

Pastel de Chaves - IGP

Edição 00_10/05/2019

1. Requisitos													
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC				
Preparador: Todos os operadores	Unidade de produção	Matéria-prima	Carne de vitela	Verificar ficha de receção do produto(aba delgada, alcatra, cachaço, peito, rebadilha): fornecedor, quantidade, lote, data de validade.	Controlo regular / aleatório	Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P05/P07				
						Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC					
			pão de trigo	Verificar ficha de receção do produto:fornecedor, quantidade, lote, data de validade		Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente					
						Visual Declarativa Documental	Verificação documental (entrada do produto)	Declaração de utilização de água da rede Documentos consultados (em caso de outras fontes)	P07				
			sal, alho não germinado, folhas de louro, salsa fresca, azeite (opção), cebola (opção)	Verificar ficha de receção do produto:fornecedor, quantidade, lote, data de validade				Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente	P05/P07			
						farinha de trigo	Verificar ficha de receção do produto:fornecedor, quantidade, lote, data de validade						
			gordura especial para folhados	Verificar ficha de receção do produto:fornecedor, quantidade, lote, data de validade				Verificação documental (entrada do produto)	Identificação do tipo de produto em fatura ou documento equivalente				
						Todos os ingredientes	Verificar se são utilizados outros ingredientes			Documental	Verificação de ficha de produto/produção	Documentos consultados	
			Todos os ingredientes	Verificar respeito pela data-limite de consumo (ingredientes com "consumir até...")				Visual	Verificação de rotulagem dos ingredientes				Registo dos produtos, lotes e datas de validade verificados
		Verificar respeito pela durabilidade mínima (ingredientes com "consumir de preferência antes de / do fim de...")											
			preparação do recheio	Verificar realização na área geográfica		Declarativa Documental	Identificação do local (se a operação não for realizada na UT ou se não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo de local de realização da operação	P03/P09				
		preparação da massa								Verificar realização na área geográfica	Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)
			preparação da massa	Verificar proporção de ingredientes; verificar que estender, barrar e dobrar a massa é repetido três vezes. Verificar estender e o enrolar da massa e o corte em rodelas com 2-3 cm de largura.		Declarativa Documental	Identificação do local (se a operação não for realizada na UT ou se não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo de local de realização da operação	P03/P09				
		Visual								Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada		
			preparação da massa	Verificar proporção de ingredientes; verificar que estender, barrar e dobrar a massa é repetido três vezes. Verificar estender e o enrolar da massa e o corte em rodelas com 2-3 cm de largura.		Documental	Verificação de registos do operador (se a operação não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Documentos consultados	P05/P07				
		Visual/medição								Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registos de medições/registos da NC detetada (se aplicável)		




Plano de Controlo

PLC - PSC

Pastel de Chaves - IGP

Edição 00_10/05/2019

1. Requisitos									
Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
		Preparação	colocação do recheio	Verificar realização na área geográfica		Declarativa Documental	Identificação do local (se a operação não for realizada na UT ou se não estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo de local de realização da operação	P03/P09
				Verificar laboração manual : palma da mão untada em gordura vegetal pressionam-se as rodelas de massa até atingirem cerca do dobro do diâmetro inicial. Coloca-se o recheio numa posição central e dobra-se a massa ao meio adquirindo a característica forma de meia-lua		Visual	Verificação no local (se a operação estiver a ser realizada no decorrer do controlo)	Registo da NC detetada	
			pré-congelação	pastéis pré-congelados são acondicionados em embalagens adequadas, devidamente rotuladas e são conservados em equipamentos apropriados, a temperaturas inferiores a - 18°C,		Visual	Verificação de registos do operador	Documentos consultados	P04/P05
			cozedura	verificar que os pastéis são colocados num tabuleiro no forno previamente aquecido (apenas no caso de operadore de venda direta ao cliente final)		Visual	Verificação de registos do operador	Documentos consultados	P06/P08
			acondicionamento	Pasteis cozidos para venda imediata ou para outro local: verificar tabuleiros próprios ou embalagens apropriadas		Visual	Verificação de registos do operador	Documentos consultados	P04/P05
				Pasteis pré-congelados para venda imediata ou para outro local: verificar tabuleiros próprios ou embalagens apropriadas		Visual	Verificação de registos do operador	Documentos consultados	P04/P05
		Produto final	caraterísticas físicas	Apenas em operadore de venda de pasteis cozidos aciente final: Pastel de Chaves: comprimento (cm): 12 a 14; largura(cm):6 a 8,5; altura (cm):3 a 4,5 e peso(gr): 60 a 90 Pastel de Chaves aperitivo: comprimento 8 9; largura: 5 a 6;altura. 2 a 3 e peso : 20 a 30.		Visual/ medição	Verificação e medição in loco	Registo dos valores medidos Colheita de amostra em caso de NC	P05/P07
			caraterísticas sensoriais	Apenas em operadore de venda de pasteis cozidos aciente final: Verificar aspeto exterior: forma em meia lua com superfície marcada por elevação lateral, cor; Aspeto interior : corte vertical :lâminas muito finas, cor, e recheio com aspeto heterogeneo.		Teste e medição	verificar parametros	Documentos comprovativos	
			Rotulagem	Verificar utilização do símbolo definido pela UE					
		Verificar utilização do sinal do produto				Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	P04
		Verificar utilização da expressão "indicação geográfica protegidas" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada							

	Plano de Controlo	PLC - PSC
	Pastel de Chaves - IGP	Edição 00_10/05/2019

1. Requisitos

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	NC
			Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas		Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados	O06/O07
				Verificar segregação entre produtos finais aptos e não aptos para certificação		Visual	Verificação no local	Fotografia ou colheita de amostra em caso de NC (quando aplicável)	
				Verificar conformidade com a legislação		Documental Teste	Verificação de registos e documentos relevantes Realização de exercício de balanço de massas	Cálculos efetuados e documentos consultados em caso de NC (consoante o aplicável)	L03/L04

2. Duração do controlo

A execução das ações de controlo previstas para o 1º controlo com vista a certificação têm a duração de referência de 2h. Os controlos regulares têm como duração de referência 1h30 para cada unidade de produção.

3. Atestação da conformidade

Para cada ponto de controlo que esteja em incumprimento é atribuída uma NC conforme indicado na coluna (NC -COD).

Cada NC atribuída no controlo de produtos está descrita na lista de tipificação de Não Conformidades apresentada no PO -IG003, onde consta a identificação do tipo de NC, medidas a tomar e o modo de verificação da reposição da conformidade.

A reposição da conformidade deve ser feita pelo operador num prazo máximo e 3 meses. (prazo máximo concedido ao operador para envio das evidências: 30 dias e para a submissão/reposição da conformidade: 90 dias). No caso de NC de produção, caso a produção se realizar por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 3 meses ultrapassar o termo da campanha sob controlo.

4. Registos gerados

FCH-PSC-001_Ficha de Controlo do Pastel de Chaves;
RLT-QLT-003 _ Relatório Interno de Controlo;