



PLANO DE CONTROLO
Pastel de Feijão de Torres Vedras
DOP () IGP (X) ETO ()

10/2021 (rev01)

OPERADOR	LOCAL DE CONTROLO	FASE DE PRODUÇÃO	PONTO DE CONTROLO	AÇÃO DE CONTROLO	FREQUÊNCIA	TIPO DE CONTROLO	MÉTODO DE CONTROLO	EVIDÊNCIAS	Tipificação das NC	COD NC	M	RC	R1	RC	R2	RC	R3
Unidades de Produção	Escritório OC / Instalações Operador	---	Habilitação do Operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência grave	002	T84	EV/CS	T85				
				Verificar domicílio e outros contactos visuais		Declarativa	Questionar o operador	Identificação dos documentos consultados e registo das declarações prestadas.	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência menor	003	T80/T81	EV/V8	T81	CS	T84	CS	T85
				Verificar compromisso com o regime de qualidade		Declarativa	Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência de contrato com o OC)	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência menor	003	T80/T81	EV/V8	T81	CS	T84	CS	T85
				Verificar se a informação permanece atualizada	Controlos regulares Controlos aleatórios	Documental	Declarativa	Questionar o responsável se houve alterações? Solicitar documentos comprovativos das alterações identificadas. Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e registo das declarações prestadas.	002	T84	EV/CS	T85				
				Verificar o cumprimento do contrato com o OC		Documental	Declarativa	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Carta(s) de notificação do OC ao operador	003	T80/T81	EV/V8	T81	CS	T84	CS	T85
				Verificar se o contrato com o OC		Documental	Declarativa	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Carta(s) de notificação do OC ao operador	001	T82	EV/CS	T84	CS	T85		
			Habilitação da Unidade	Comprovar direitos de utilização pelo operador	Controlo inicial	Documental	Declarativa	O operador tem permissão para utilizar as instalações? Evidência de propriedade/ aluguer/ cedença	Contrato de aluguer ou título de propriedade Lista de verificação	002	T84	EV/CS	T85				
				Localizado no conselho de Torres Vedras		Documental	Declarativa	A unidade está localizada na área geográfica? Verificar documento que permita visitar morada do local de produção (ex: certidão permanente, contrato arrendamento)	Registrar as evidências no questionário de controlo.	005	T83						
				Verificar permissão de controlo / acesso à Unidade.		Declarativa	Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo e acesso à unidade.	Registo em lista de verificação em caso de incumprimento	009	T83	CS	T84	CS	T85		
				Verificar se a informação permanece atualizada	Controlo inicial; controlo regular; controlo aleatório	Declarativa	Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo e acesso à unidade.	Registo em lista de verificação em caso de incumprimento	009	T83	CS	T84	CS	T85		
				Verificar se a informação permanece atualizada	Controlos regulares Controlos aleatórios	Documental	Declarativa	Questionar o responsável se houve alterações? Solicitar documentos comprovativos das alterações identificadas	Registo em lista de verificação em caso de incumprimento	003	T80/T81	EV/V8	T81	CS	T84	CS	T85
				Verificar se a informação permanece atualizada	Controlos regulares Controlos aleatórios	Documental	Declarativa	Questionar o responsável se houve alterações? Solicitar documentos comprovativos das alterações identificadas	Registo em lista de verificação em caso de incumprimento	003	T80/T81	EV/V8	T81	CS	T84	CS	T85
		Fábrica	Ingredientes e Auxílios Tecnológicos	Exclusivamente confeccionado com as seguintes matérias-primas: Farinha de trigo, tipo 65 ou 65 Cenoura de corça flocada e ou gemas pasteurizadas Açúcar branco Feijão branco, conhecido como "folgado" Molho de anchova sem pele, Manteiga ou gordura vegetal Sal, próprio para fins alimentares	Controlo inicial; controlo regular; controlo aleatório	Visual; Documental; Declarativo	Verificar a listagem de ingredientes: mapa de produção e registo da unidade; fatura/nota de entrada de M.	Incumprimento de requisito em lote, incidência grave	005	T83	CS	T84	CS	T85			
				E interdita a incorporação de quaisquer aditivos ou auxílios tecnológicos, independentemente da causa ou do efeito pretendido bem como de cores ou outros bebedores experimentais com aromas ou com essências de aromas.			Verificar a listagem de ingredientes: mapa de produção e registo da unidade; fatura/nota de entrada de M.	Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência grave	007	T82/T83	CS	T84	CS	T85			
				O feijão branco demolido em água fria, depois cozido em água e, a seguir, é filtrado. Molho de anchova, sem pele ou palato nas instalações do produtor e filtrado. Açúcar e levedo ao leite com a água, até que seja atingido o ponto de aquecimento. Adição de gemas de ovo			Verificar a listagem de ingredientes: mapa de produção e registo da unidade; fatura/nota de entrada de M.	Incumprimento de requisito em lote, incidência grave	005	T83	CS	T84	CS	T85			
				A mistura deve levantar fervura, mas não deixar ferver			Verificar a listagem de ingredientes: mapa de produção e registo da unidade; fatura/nota de entrada de M.	Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência grave	007	T82/T83	CS	T84	CS	T85			
			Recheio ou "Espécie"	A mistura deve levantar fervura, mas não deixar ferver	Controlo inicial; controlo regular; controlo aleatório	Visual; Declarativo	Observar/solicitar que exemplifique/explique como elabora o recheio	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	008	T81	EV/VS	T83					
				Descanso de espécie entre 1 a 3 dias			Observar/solicitar que exemplifique/explique como elabora o recheio	Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	008	T81	CS	T82	CS	T84	CS	T85	
			Massa, forma ou tempo	Após mistura dos ingredientes (farinha de trigo, água, manteiga ou gordura vegetal e sal) deixar a massa repousar, esdilar com rolo de cozinha ou laminador. Massa estendida em cima das formas previamente untadas (manteiga ou gordura vegetal) Moldagem da massa fina de formas com auxílio da "boreca", "bota" ou "bolinha" Corte do excesso de massa Excluir as formas cujo massa não aderiu à mesma	Controlo inicial; controlo regular; controlo aleatório	Visual; Declarativo	Observar/solicitar que exemplifique/explique como elabora a massa	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	008	T81	EV/VS	T83					
				Enchimento até ao bordo superior com auxílio da funil de pasteleiro, colhar ou concha			Observar/solicitar que exemplifique/explique como elabora a massa	Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	008	T81	CS	T82	CS	T84	CS	T85	
			Cozedura	Até obtenção das características físicas e sensoriais identificadas para o produto final	Controlo inicial; controlo regular; controlo aleatório	Visual; Declarativo	Verificar se o operador sabe descrever/indicar as características do produto no final de cozedura; Observar as características do produto após cozedura.	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	008	T81	EV/VS	T83					
				Desenformar com os pastéis mores. Pastelmente são desenformados a quente			Verificar se o operador está a desenformar com os pastéis mores. Verificar se se trata de uma exceção ou situação pontual	Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	008	T81	CS	T82	CS	T84	CS	T85	
			Desenformar	Desenformar com os pastéis mores. Pastelmente são desenformados a quente	Controlo inicial; controlo regular; controlo aleatório	Visual; declarativa	Verificar se o operador está a desenformar com os pastéis mores. Verificar se se trata de uma exceção ou situação pontual	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	008	T81	CS	T82	CS	T84	CS	T85	
				Verificar se a informação permanece atualizada	Controlo inicial; controlo regular; controlo aleatório	Declarativa	Declarativa	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Carta(s) de notificação do OC ao operador	001	T82	EV/CS	T84	CS	T85		

OPERADOR	LOCAL DE CONTROLE	FASE DE PRODUÇÃO	PONTO DE CONTROLE	AÇÃO DE CONTROLE	FREQUÊNCIA	TIPO DE CONTROLE	MÉTODO DE CONTROLE	EVIDÊNCIAS	Tipificação das NC	COD NC	M	RC	R1	RC	R2	RC	R3
Unidades de Produção	Instalações Operador	Produto Final	Amolecimento	Amolecimento já fora de forma	Controlar esse tempo regular, controle aleatório	Visual, declarativa	Observar/ponderar como é feito o amolecimento	Registro das evidências ou declarações recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	P08	T01	C5	T02	C5	T04	C5	T05
			Forma	Tronco-cônica, de menor diâmetro na base, o tronco vai alargando até ao topo e remata numa superfície circular, levemente abaulada, de maior diâmetro e com bordos bem definidos	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Visual, Teste	Atuativamente observar a forma	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P08	T01	FV, F5	T03				
									Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	P08	T01	C5	T02	C5	T04	C5	T05
			Peso e dimensões	Peso: 60 a 75 gramas Altura: 25 a 34 milímetros Diâmetro da base: 30 a 45 milímetros Diâmetro superior: 60 a 70 milímetros As miniaturas sofrem uma redução entre um quarto e metade dos valores acima	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Visual, Medição	Atuativamente pesar e medir	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P08	T01	FV, F5	T03				
									Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	P08	T01	C5	T02	C5	T04	C5	T05
			Capa (base e paredes)	Cor: Amarelo-palha e toffe mate Espessura: Fina Textura: Lisa, bem formada e uniforme, de aspecto quadrado, deixando parecer o recheio através da massa	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Visual	Atuativamente avaliar as características da capa	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P08	T01	FV, F5	T03				
									Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	P08	T01	C5	T02	C5	T04	C5	T05
			Recheio	Cor: Amarela e amarelo-alaranjado, ao corte, à superfície apresenta uma tonalidade castanho dourada, baixa. Verificam-se, por vezes, pequenas variações na tonalidade em resultado da temperatura do forno e duração do tempo de cocção. Textura: Flogosa à superfície, denotando a migração do açúcar e respetiva cristalização; granulosa e húmida no interior, notando-se a amêndoa triturada e mesmo o fígado, de consistência esponjosa. Aroma: Nítido a amêndoa, por vezes a gema de ovo, sentindo-se também, em fundo, o fígado. Sabor: Nítido a amêndoa, por vezes a gema de ovo, sentindo-se também, em fundo, o fígado. O sabor da amêndoa é o último a desaparecer do paladar após a regestão.	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Visual, Teste	Atuativamente avaliar as características do recheio	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P08	T01	FV, F5	T03				
									Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	P08	T01	C5	T02	C5	T04	C5	T05
			Acondicionamento	Os pastéis, já fritos, são embrulhados em papel específico com menções diversas alusivas ao produto ou ao produtor. Exceção para as miniaturas que não são acondicionadas individualmente	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Visual, Declarativa	Verificar se os pastéis são embrulhados e se nesse momento já estão fritos	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P08	T01	FV, F5	T03				
									Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	P08	T01	C5	T02	C5	T04	C5	T05
			Embalamento	Em caixa de cartão ou outro material, com formatos e dimensões diversas	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Visual, Documental Declarativa	Verificar verificar se após embrulhados os pastéis são embalados	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	P08	T01	FV, F5	T03				
									Incumprimento de requisito na generalidade de produção, incidência menor	P08	T01	C5	T02	C5	T04	C5	T05
			Rotulagem	Rotulagem cumpre os requisitos da IGP - Logótipo consistente de indicação geográfica protegida; - Código do CIG - PT-006, no mesmo campo visual do símbolo da União Europeia - Denominação registada. O símbolo deve ter um diâmetro mínimo de 15mm, podendo ser reduzido para 10mm de diâmetro em embalagens ou produtos pequenos.	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Visual, Documental	Avaliar a rotulagem	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação	Incumprimento de regra específica de rotulagem	P04	T01	FV, C5	T03				
Unidades de Produção	Escritório OC / Instalações Operador	Todas as fases do processo	Rastreabilidade	Batação de Massas entre entradas e saídas e verificar os rótulos - Verificar que está assegurada a rastreabilidade. Registos: Para cada matéria-prima a utilizar no fabrico de pastéis de fígado de Torres Vedras os transformadores registam o nome da empresa ou a marca comercial, quantidade, tipo, lote e data de validade. Por cada lote de Pastel de Fígado de Torres Vedras fabricado, os transformadores registam: as matérias-primas usadas (empresa produtora ou a marca comercial), nº de lote e quantidade usada, bem como o número do lote produzido, quantidade, data de fabrico e validade. Cada lote acondicionado é colocado em tabuleiros marcados com o número de lote. Caso haja lugar a embalagem, cada caixa é marcada com o número do lote correspondente ao fabrico. Por cada lote comercializado, devidamente embalado, os produtores registam a quantidade, o nome do comprador e o número do lote	Controle inicial, controle regular, controle aleatório	Documental, Teste	Selecionar uma amostra e avaliar se existe equilíbrio entre entradas e saídas e se é possível rastrear a montante e jusante o lote selecionado.	Registro das evidências recolhidas em lista de verificação Faturas de compra Registos do operador Lista de verificação	Rastreabilidade específica da generalidade de produção não assegurada	O06	T02	FV, C5	T03	C5	T04	C5	T05
									Rastreabilidade específica de lote não assegurada	O07	T01	FV, C5	T03				

3	Atestação de conformidade
	Para cada ponto de controlo que esteja em incumprimento é atribuída uma NC conforme indicado na coluna COD NC
	Cada NC verificada durante o controlo do produto está descrita na lista de tipificação de Não Conformidades apresentada no PO-0203, onde também constam as medidas a tomar e o modo de verificação da reposição da conformidade
	Prazo máximo para submissão de evidências - 30 dias
	Prazo máximo para reposição da conformidade - 90 dias
No caso das NC de produção, caso a produção se realize por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 90 dias ultrapassar o termo da campanha sob controlo	