

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração <sup>(1)</sup>	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC <sup>(2)</sup>			
Preparador	Escritório ou Unidade de Produção	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	10'	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O02			
				Verificar domicílio, contactos vinculativos			Declarativa, Documental	Verificação documental. Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador.	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas	O02			
				Verificar compromisso com o regime de qualidade			Declarativa, Documental	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato com o OC).	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador	O02			
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02			
				Verificar atualização da informação			Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02			
				Verificar cumprimento do contrato com o OC			Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01			
	Unidade de Laboração: fábrica / pastelaria	Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria		Habilitação da unidade de laboração: fábrica / pastelaria	Verificar licenciamento da unidade de transformação	Controlo inicial		Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03		
					Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02		
					Verificar conformidade da localização com a área geográfica, a vila de Tentúgal			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados, morada e/ou fotografia georreferenciada.	O05		
					Identificar operações levadas a cabo na UT			Declarativa, Documental, Visual	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O03		
					Verificar conformidade com a legislação			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L04* ou L03**		
					Verificar permissão de controlo / acesso à UT			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à UT.	Declaração do operador.	O08 ou O09		
					Verificar atualização da informação			Declarativa, Documental	Verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02		
					Recepção e armazenamento das matérias-primas			Rastreabilidade	Verificar se são efectuados registos de recepção das matérias-primas	Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06 ou O07
									Verificar se na ra recepção das matérias-primas é verificada a rotulagem e a validade dos certificados ou documentos		Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados
								Água	Verificar se a qualidade da água é regularmente monitorizada, de acordo com a legislação em vigor, e não apresenta nenhum risco à segurança ou à qualidade do produto	Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	L04* ou L03**
								Farinha de trigo tipo 55 ou 45	Verificar se os parâmetros que definem a farinha (tipo, humidade, cinzas, glúten seco e índice de queda) são verificados e são os adequados	Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P06 ou P08
								Gema / Ovo	Verificar se apenas é utilizada gema líquida pasteurizada ou se os parâmetros dos ovos em natureza estão em conformidade (ovos frescos, de categoria A, classe L, com cor de gema entre 12 e 14 da escala de Roche)	Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P06 ou P08
								Açúcar	Verificar se os parâmetros que definem o açúcar (branco refinado, na forma granulada, cor branca, com sabor característico, inodoro e sem grumos) são verificados e são os adequados	Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P06 ou P08
								Gordura	Verificar se os parâmetros que definem a gordura (mistura de 80% de margarina vegetal e pelo menos 10% de manteiga, sem mistura de margarinas) são verificados e são os adequados	Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P06 ou P08
		Amêndoa	Verificar se os parâmetros que definem a amêndoa (sem pele, granulada ou em pó) são verificados e são os adequados	Documental		Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P06 ou P08					
		Armazenamento das matérias primas	Verificar se são cumpridas as boas práticas quanto à gestão e conservação das matérias-primas	Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P06 ou P08						
		Laboração e Conservação	Preparação da massa	Verificar se a preparação da massa, constituída apenas por água e farinha, é feita numa misturadora mecânica	Controlo regular / aleatório	90'	Visual, Documental, Declarativa	Verificação visual, verificação documental e/ou obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P08			
			Preparação do recheio	Verificar se a preparação do recheio consiste em colocar a água a ferver juntamente com o açúcar, até atingir os 108 °C a 110°C (ponto pérola), após o que são adicionados os ovos batidos									
			Armar o Pastel	Verificar se a operação de armar o pastel consiste em colocar numa placa 1 a 2 folhas de massa que são pinceladas na parte superior com a gordura apropriada									
			Conservação	Verificar, se conservado, o pastel cru permanece no frio entre 2 a 6 °C, no máximo 3 dias até à cozedura; se congelado, a congelação é efectuada no pastel cru, no local de produção, em túnel de congelação para níveis de -12°C ou -18°C									
			Cozedura e Arrefecimento	Verificar se a cozedura do pastel é efectuada num forno eléctrico a uma temperatura de 230 °C, durante 20 a 25 minutos e se o arrefecimento é feito de forma gradual à temperatura ambiente									

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração <sup>(1)</sup>	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC <sup>(2)</sup>																									
		Produto final	Características físicas	Verificar o cumprimento dos valores médios de cada um dos parâmetros físicos para as diferentes formas do pastel: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Palito</td> <td>Meia-Lua</td> <td>Palito em miniatura</td> <td>Meia-lua em miniatura</td> </tr> <tr> <td>P (g)</td> <td>70,0-90,0</td> <td>80,0-110,0</td> <td>30,0-60,0</td> <td>40,0-60,0</td> </tr> <tr> <td>L (cm)</td> <td>4,0-6,0</td> <td>6,0-7,5</td> <td>3,0-4,0</td> <td>4,5-5,5</td> </tr> <tr> <td>C (cm)</td> <td>13,0-15,0</td> <td>10,0-14,0</td> <td>9,0-12,0</td> <td>7,5-10,0</td> </tr> <tr> <td>A (cm)</td> <td>2,5-4,0</td> <td>3,0-6,0</td> <td>1,5-2,5</td> <td>3,0-4,0</td> </tr> </table> P - Peso; L - Largura; C - Comprimento; A - Altura		Palito	Meia-Lua	Palito em miniatura	Meia-lua em miniatura	P (g)	70,0-90,0	80,0-110,0	30,0-60,0	40,0-60,0	L (cm)	4,0-6,0	6,0-7,5	3,0-4,0	4,5-5,5	C (cm)	13,0-15,0	10,0-14,0	9,0-12,0	7,5-10,0	A (cm)	2,5-4,0	3,0-6,0	1,5-2,5	3,0-4,0			Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P08
	Palito		Meia-Lua	Palito em miniatura	Meia-lua em miniatura																														
P (g)	70,0-90,0		80,0-110,0	30,0-60,0	40,0-60,0																														
L (cm)	4,0-6,0		6,0-7,5	3,0-4,0	4,5-5,5																														
C (cm)	13,0-15,0		10,0-14,0	9,0-12,0	7,5-10,0																														
A (cm)	2,5-4,0		3,0-6,0	1,5-2,5	3,0-4,0																														
			Características químicas	Verificar o cumprimento dos parâmetros químicos definidos para as diferentes formas: <table border="1"> <tr> <td>Parâmetros</td> <td>Palito</td> <td>Meia-lua</td> </tr> <tr> <td>Actividade da água (Aw)</td> <td>0,836 - 0,894</td> <td>0,836 - 0,894</td> </tr> </table>	Parâmetros	Palito	Meia-lua	Actividade da água (Aw)	0,836 - 0,894	0,836 - 0,894				Documental	Verificação dos registos da unidade.	Identificação dos documentos consultados	P06 ou P08																		
Parâmetros	Palito		Meia-lua																																
Actividade da água (Aw)	0,836 - 0,894	0,836 - 0,894																																	
		Características Sensoriais	Verificar o cumprimento dos parâmetros sensoriais definidos para as diferentes formas: aspeto exterior e interior, textura, consistência e sabor				Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG em vigor.	Auto da colheita e boletim analítico.	P06 ou P08																									
		Acondicionamento do produto final	Verificar se o acondicionamento do produto final é feito na origem, nas diferentes formas possíveis				Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG nº 002.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P06 ou P08																									
		Apresentação do produto final	Verificar a forma de apresentação do produto: - palito e palito em miniatura; - meia-lua e meia-lua em miniatura. Verificar se o pastel é disponibilizado à unidade para venda em tabuleiros, ou em caixas de 6 unidades				Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P06 ou P08																									
		Rotulagem	Verificar se consta o número de série ou um lote que permite rastrear o produto Verificar utilização do logotipo do Pastel de Tentúgal Verificar utilização do símbolo definido pela UE Verificar utilização da expressão "indicação geográfica protegida" ou do acrónimo "IGP" a seguir à denominação registada				Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04																									
		Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade				Teste	Realização de exercício de balanço de massas	Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07																									
							Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.	Registo da NC detetada, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)	L03* ou L04**																									

Nota - Prazo máximo para: submissão de evidências: 30 dias; reposição da conformidade: 90 dias

<sup>(1)</sup> Tempos indicativos; os tempos são estimados, mas se surgirem não conformidades é expectável que o tempo seja maior.

<sup>(2)</sup> No caso de reincidência, negligência ou intenção, pode decidir-se pela aplicação de sanção de grau superior ao indicado.

\* Caso não afete a segurança alimentar

\*\* Caso afete a segurança alimentar