

### Plano de Controlo - Pastel de Tentúgal Indicação Geográfica Protegida

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração (1)	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC (2)
Todos os operadores	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 ou O3
				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 ou O3
				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 Organismo de Controlo e Certificação (OC) ou declaração assinada pelo operador	O02
				Verificar <b>ausência</b> 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 <b>se a</b> informação <b>permanece atualizada</b>	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 ou O3	
				Verificar cumprimento do contrato com o OC	Documental		Verificação de evidência de incumprimento contratual.	Comunicação ao operador	O01	
Preparadores e/ou Outros Operadores de Pastel de Tentúgal (cru, cozido ou congelado)	Unidade de Preparação: fábrica / pastelaria	Habilitação da unidade de preparação: fábrica / pastelaria	Verificar licenciamento da unidade de <b>preparação</b>	Controlo inicial		Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	L03	
			Verificar existência de impedimento à sua habilitação			Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo dos Documentos consultados e/ou das declarações obtidas	O02	
			<b>Verificar se as fases da produção da massa, da produção do recheio, do armar do pastel e, quando ocorra, da congelação, são realizadas na vila de Tentúgal.</b>			Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados, morada e/ou fotografia georreferenciada.	O05, P03 ou P09	
			Verificar permissão de controlo / acesso à <b>Unidade de Preparação</b>			Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à <b>Unidade de Preparação</b> .	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 ou O3		
Tentúgal (cru, cozido ou congelado)	Unidade de Preparação: fábrica / pastelaria	Recepção das Matérias-primas	Rastreabilidade	Verificar se são efectuados registos de recepção das matérias-primas	Controlo regular / aleatório	Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	O06 ou O07	
			Farinha de trigo tipo 55 ou 45	Verificar se os parâmetros que definem a farinha (tipo, humidade, cinzas, <b>acidez e glúten seco</b> ) são verificados e são os adequados		Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			Gema de Ovo	Verificar se apenas é utilizada gema líquida, pasteurizada <b>ou fresca, ou gema a partir de ovos em natureza</b> , frescos, de categoria A, classe L, com cor da gema entre 12 e 14 da escala de Roche		Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			Ovo	<b>Verificar se apenas são utilizados ovos em natureza, frescos, de categoria A, classe L, com cor da gema entre 12 e 14 da escala de Roche.</b>		Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			Açúcar	Verificar se os parâmetros que definem o açúcar ( <b>açúcar branco refinado obtido industrialmente a partir da cana-de-açúcar ou da beterraba</b> , 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	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			Gordura	Verificar se os parâmetros que definem a gordura (mistura de <b>90%</b> de margarina vegetal e 10% de manteiga) são verificados e são os adequados.		Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			<b>Canela em pó ou pau de canela</b>	<b>Verificar é feita a receção de canela em pó ou pau de canela.</b>		Documental	Verificação documental.	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			Amêndoa	Verificar se <b>apenas é utilizada</b> amêndoa sem pele		Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			Armazenamento das matérias primas	Verificar <b>a adequada segregação de matérias-primas no âmbito do regime de qualidade</b>		Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08	
			Preparação da massa	Verificar se a preparação da massa, constituída apenas por água e farinha, é feita numa misturadora mecânica <b>e de seguida é colocada a repousar.</b>						
Esticar da massa	Verificar se a massa é colocada num estrado de madeira que se encontra no chão coberto com lençóis brancos sendo esticada até à exaustão com o fim de obter uma textura fina, quase transparente.									

### Plano de Controlo - Pastel de Tentúgal Indicação Geográfica Protegida

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração (1)	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC (2)																																
Preparadores de Pastel de Tentúgal	Unidade de Preparação: fábrica / pastelaria	Laboração e Conservação	Secagem da massa	Verificar se a secagem da massa é efectuada à temperatura ambiente, ou com ventoinhas ou com um maçarico, os quais aceleram a secagem em dias mais húmidos.	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)	P05 ou P06 ou P07 ou P08																																
			Recolha da massa	Verificar se a massa é cortada em forma de círculos e é recolhida com as mãos, e se seguidamente é colocada em tabuleiros de material apropriado e coberta com um pano branco seco e se por cima deste pano é colocado um pano húmido.																																						
			Características da massa crua	Verificar se a massa crua do pastel apresenta as características definidas: Cor: homogénea, tendo várias tonalidades entre o branco e o creme, opaca; Brilho: baço; Aroma: leve odor à farinha; Sabor: leve sabor à farinha; Consistência: papel; Textura: uniforme, lisa e seca. Espessura: 0,06 a 0,15 mm																																						
			Preparação do recheio	Verificar se a preparação do recheio consiste em colocar a água a ferver juntamente com o açúcar, até atingir o ponto pérola, após o que são adicionados os ovos inteiros com as gemas devidamente batidas.																																						
			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 e, seguidamente, - no pastel em palito, verificar se, após a colocação do recheio, este é envolvido nas folhas da massa e são feitas umas cristas em cada ponta do pastel; - no pastel em meia-lua, verificar se são colocados uns bocadinhos de massa seca que são cobertos com uma nova folha, no centro da qual é colocado o recheio com amêndoa sem pele, previamente torrada no forno, e se o recheio é então coberto pelas folhas, ficando com a forma de meia-lua.																																						
			Conservação do Pastel de Tentúgal Cru	Verificar, se conservado, o pastel cru permanece no frio entre 2 a 6 °C, em material de acondicionamento adequado, num prazo máximo 8 dias até à fase da cozedura																																						
			Ultracongelação do Pastel de Tentúgal (Cru ou Cozido)	Verificar se a ultracongelação é efectuada no pastel cru ou já cozido, num equipamento adequado (ex. abatedor de temperatura, túnel de congelação,...).																																						
			Conservação do Pastel de Tentúgal ultracongelado	Verificar se, após ultracongelação, está a ser cumprida a durabilidade máxima do Pastel de Tentúgal ultracongelado cru (6 meses) e do Pastel de Tentúgal ultracongelado cozido (3 meses).																																						
			Operações posteriores à ultracongelação do Pastel de Tentúgal	Verificar se as operações de cozedura posterior do pastel ultracongelado cru ou de descongelação do pastel ultracongelado cozido, são feitas de forma apropriada.																																						
			Cozedura e Arrefecimento	Verificar se a cozedura do pastel é efectuada num forno, a temperatura adequada e se o arrefecimento é feito de forma gradual à temperatura ambiente.																																						
Preparadores e/ou Outros Operadores de Pastel de Tentúgal (cru, cozido ou congelado)	Unidade de Preparação: fábrica / pastelaria	Laboração e Conservação	Características Físicas (Produto Final, cozido)	Verificar o cumprimento dos intervalo de valores estabelecido para cada um dos principais parâmetros físicos definidos para as diferentes formas do pastel, nomeadamente:	Controlo regular / aleatório	90'	Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna trimestral dos parâmetros feita pelo preparador e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG em vigor.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06 ou P07 ou P08																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Palito</th> <th>Meia-Lua</th> <th>Palito miniatura</th> <th>Meia-lua miniatura</th> <th>Palito gigante</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Parâmetros</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">Intervalo de valores</td> </tr> <tr> <td>Peso (gramas)</td> <td>70 - 100</td> <td>80 - 120</td> <td>30 - 70</td> <td>40 - 80</td> <td>500 - 2000</td> </tr> <tr> <td>Largura (cm)</td> <td>4 - 6</td> <td>6 - 7,5</td> <td>3 - 4</td> <td>4,5 - 5,5</td> <td>10 - 15</td> </tr> <tr> <td>Comprimento</td> <td>13 - 15</td> <td>10 - 14</td> <td>9 - 12</td> <td>7,5 - 10</td> <td>25 - 40</td> </tr> <tr> <td>Altura (cm)</td> <td>2,5 - 4</td> <td>3 - 6</td> <td>1,5 - 2,5</td> <td>3 - 4</td> <td>5 - 9</td> </tr> </tbody> </table>											Palito	Meia-Lua	Palito miniatura	Meia-lua miniatura	Palito gigante	Parâmetros							Intervalo de valores					Peso (gramas)	70 - 100	80 - 120	30 - 70	40 - 80	500 - 2000	Largura (cm)	4 - 6	6 - 7,5	3 - 4	4,5 - 5,5	10 - 15	Comprimento	13 - 15	10 - 14
	Palito	Meia-Lua	Palito miniatura	Meia-lua miniatura	Palito gigante																																					
Parâmetros																																										
	Intervalo de valores																																									
Peso (gramas)	70 - 100	80 - 120	30 - 70	40 - 80	500 - 2000																																					
Largura (cm)	4 - 6	6 - 7,5	3 - 4	4,5 - 5,5	10 - 15																																					
Comprimento	13 - 15	10 - 14	9 - 12	7,5 - 10	25 - 40																																					
Altura (cm)	2,5 - 4	3 - 6	1,5 - 2,5	3 - 4	5 - 9																																					
Preparadores de Pastel de Tentúgal (cru, cozido ou congelado)	Unidade de Preparação: fábrica / pastelaria	Laboração e Conservação	Características Físicas (Produto Final, cozido)	Verificar o cumprimento dos intervalo de valores estabelecido para cada um dos principais parâmetros físicos definidos para as diferentes formas do pastel, nomeadamente:	Controlo regular / aleatório	90'	Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna trimestral dos parâmetros feita pelo preparador e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG em vigor.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06 ou P07 ou P08																																
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Palito</th> <th>Meia-Lua</th> <th>Palito miniatura</th> <th>Meia-lua miniatura</th> <th>Palito gigante</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Parâmetros</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="5" style="text-align: center;">Intervalo de valores</td> </tr> <tr> <td>Peso (gramas)</td> <td>70 - 100</td> <td>80 - 120</td> <td>30 - 70</td> <td>40 - 80</td> <td>500 - 2000</td> </tr> <tr> <td>Largura (cm)</td> <td>4 - 6</td> <td>6 - 7,5</td> <td>3 - 4</td> <td>4,5 - 5,5</td> <td>10 - 15</td> </tr> <tr> <td>Comprimento</td> <td>13 - 15</td> <td>10 - 14</td> <td>9 - 12</td> <td>7,5 - 10</td> <td>25 - 40</td> </tr> <tr> <td>Altura (cm)</td> <td>2,5 - 4</td> <td>3 - 6</td> <td>1,5 - 2,5</td> <td>3 - 4</td> <td>5 - 9</td> </tr> </tbody> </table>											Palito	Meia-Lua	Palito miniatura	Meia-lua miniatura	Palito gigante	Parâmetros							Intervalo de valores					Peso (gramas)	70 - 100	80 - 120	30 - 70	40 - 80	500 - 2000	Largura (cm)	4 - 6	6 - 7,5	3 - 4	4,5 - 5,5	10 - 15	Comprimento	13 - 15	10 - 14
	Palito	Meia-Lua	Palito miniatura	Meia-lua miniatura	Palito gigante																																					
Parâmetros																																										
	Intervalo de valores																																									
Peso (gramas)	70 - 100	80 - 120	30 - 70	40 - 80	500 - 2000																																					
Largura (cm)	4 - 6	6 - 7,5	3 - 4	4,5 - 5,5	10 - 15																																					
Comprimento	13 - 15	10 - 14	9 - 12	7,5 - 10	25 - 40																																					
Altura (cm)	2,5 - 4	3 - 6	1,5 - 2,5	3 - 4	5 - 9																																					

### Plano de Controlo - Pastel de Tentúgal Indicação Geográfica Protegida

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração (1)	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC (2)																		
Preparadores e/ou Outros Operadores de Pastel de Tentúgal (cru, cozido ou congelado)	Unidade de Preparação: fábrica / pastelaria	Produto Final	Características Químicas (Produto Final, cozido)	Verificar o cumprimento do intervalo de valores médios dos parâmetros químicos definidos para o Pastel de Tentúgal "palito" e "meia-lua", nomeadamente:	Controlo regular / aleatório		Documental	Verificação das análises internas, da responsabilidade dos produtores, realizadas em laboratório autorizado pela DGADR, com uma periodicidade mínima anual (desde que permaneçam inalteradas as condições de produção, a doceira, etc.).	Identificação dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08																		
				<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parâmetros</th> <th>Palito</th> <th>Meia-lua</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidade g/100 g</td> <td>24 – 31</td> <td>22 -32</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100 g</td> <td>4 – 10</td> <td>4 -12,5</td> </tr> <tr> <td>Gordura g/100 g</td> <td>6 -13</td> <td>8 -23</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de Carbono g/100 g</td> <td>48 – 60</td> <td>48 – 70</td> </tr> <tr> <td>Cinza total g/100 g</td> <td>0,2 – 0.8</td> <td>0,2 – 1,2</td> </tr> <tr> <td>Valor Calórico Kcal / 100 g</td> <td>280 - 358</td> <td>320 – 420</td> </tr> </tbody> </table>							Parâmetros	Palito	Meia-lua	Humidade g/100 g	24 – 31	22 -32	Proteína g/100 g	4 – 10	4 -12,5	Gordura g/100 g	6 -13	8 -23	Hidratos de Carbono g/100 g	48 – 60	48 – 70	Cinza total g/100 g	0,2 – 0.8	0,2 – 1,2
			Parâmetros	Palito	Meia-lua																							
			Humidade g/100 g	24 – 31	22 -32																							
			Proteína g/100 g	4 – 10	4 -12,5																							
			Gordura g/100 g	6 -13	8 -23																							
			Hidratos de Carbono g/100 g	48 – 60	48 – 70																							
			Cinza total g/100 g	0,2 – 0.8	0,2 – 1,2																							
			Valor Calórico Kcal / 100 g	280 - 358	320 – 420																							
			Características Organolépticas (Produto Final, cozido)	Verificar o cumprimento das características organolépticas definidas para as diferentes formas: aspeto exterior e interior, textura, consistência e sabor.	Controlo regular / aleatório	Documental, Visual, Teste ou medição	Verificação dos registos da avaliação interna trimestral dos parâmetros feita pelo preparador e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG em vigor.	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05 ou P06 ou P07 ou P08																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Palito ou Palito Miniatura ou Palito Gigante</th> <th>Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aspetto exterior</td> <td>Pastel de massa folhada em formato rectangular com uma crista em cada uma das extremidades, apresentando uma cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado. Apresenta-se ou não polvilhado com açúcar em pó ou granulado.</td> <td>Pastel de massa folhada, fina, pregueada, de cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado, em forma de meia-lua com cristas, mais ou menos pronunciadas. Polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela.</td> </tr> <tr> <td>Aspetto interior</td> <td>A massa envolve um recheio de cor amarela de aspecto irregular e consistente que não escorre quando é cortado, untuoso e fácil de trincar. Na boca o crocante da massa folhada funde-se com o creme aveludado.</td> <td>A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada), de aspecto irregular (pode ter pequenas bolsas de ar) e consistente, que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se funde na boca</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço</td> <td>Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço</td> </tr> <tr> <td>Consistência</td> <td>Cremoso, embora consistente</td> <td>Cremoso, embora consistente</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar e canela</td> <td>Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar, amêndoa torrada e canela</td> </tr> </tbody> </table>		Palito ou Palito Miniatura ou Palito Gigante		Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura						Aspetto exterior	Pastel de massa folhada em formato rectangular com uma crista em cada uma das extremidades, apresentando uma cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado. Apresenta-se ou não polvilhado com açúcar em pó ou granulado.	Pastel de massa folhada, fina, pregueada, de cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado, em forma de meia-lua com cristas, mais ou menos pronunciadas. Polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela.	Aspetto interior	A massa envolve um recheio de cor amarela de aspecto irregular e consistente que não escorre quando é cortado, untuoso e fácil de trincar. Na boca o crocante da massa folhada funde-se com o creme aveludado.	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada), de aspecto irregular (pode ter pequenas bolsas de ar) e consistente, que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se funde na boca	Textura	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Consistência	Cremoso, embora consistente	Cremoso, embora consistente	Sabor	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar e canela	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar, amêndoa torrada e canela				
	Palito ou Palito Miniatura ou Palito Gigante	Meia-lua ou Meia-Lua Miniatura																										
Aspetto exterior	Pastel de massa folhada em formato rectangular com uma crista em cada uma das extremidades, apresentando uma cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado. Apresenta-se ou não polvilhado com açúcar em pó ou granulado.	Pastel de massa folhada, fina, pregueada, de cor entre o amarelo palha e o amarelo tostado, em forma de meia-lua com cristas, mais ou menos pronunciadas. Polvilhado ou não com açúcar em pó ou granulado e canela.																										
Aspetto interior	A massa envolve um recheio de cor amarela de aspecto irregular e consistente que não escorre quando é cortado, untuoso e fácil de trincar. Na boca o crocante da massa folhada funde-se com o creme aveludado.	A massa envolve um recheio de cor amarela a amarelo acastanhado (devido à presença de canela e amêndoa torrada), de aspecto irregular (pode ter pequenas bolsas de ar) e consistente, que não escorre quando é cortado, mas que é fácil de trincar e que se funde na boca																										
Textura	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço	Folhado, simultaneamente, delicado e estaladiço																										
Consistência	Cremoso, embora consistente	Cremoso, embora consistente																										
Sabor	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar e canela	Doce, encontrando-se sabores a ovo, açúcar, amêndoa torrada e canela																										
Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Cozido	Verificar se o acondicionamento do Pastel de Tentúgal cozido é feito em condições que permitam uma conservação adequada: até 12 dias para pastéis polvilhados com açúcar e 15 dias para pastéis não polvilhados.	Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08																							
Acondicionamento do Pastel de Tentúgal Ultracongelado	Verificar se o Pastel de Tentúgal ultracongelado (em cru ou já cozido) é acondicionado em embalagens apropriadas para o transporte de produtos congelados e devidamente rotuladas.	Visual, Documental	Avaliação visual e/ou verificação documental	Registo da informação recolhida e/ou dos documentos consultados	P05 ou P06 ou P07 ou P08																							
Apresentação do produto final	Verificar a forma de apresentação do produto: - palito, palito em miniatura e palito gigante; - meia-lua e meia-lua em miniatura.	Documental, Visual	Verificação documental e/ou Avaliação visual.	Registo da verificação efectuada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P05 ou P06 ou P07 ou P08																							
	Verificar se o Pastel de Tentúgal cozido é disponibilizado: - para venda imediata, na unidade de produção, em tabuleiros; - para venda fora da unidade de produção, sendo transportado em tabuleiros, devidamente acondicionados para protecção do produto; ou - acondicionado em embalagens adequadas e devidamente rotuladas.																											

### Plano de Controlo - Pastel de Tentúgal Indicação Geográfica Protegida

Operador	Local de Controlo	Fase de Produção	Ponto de Controlo	Ação de controlo	Frequência	Duração (1)	Tipo de Controlo	Método de Controlo	Evidências	Cód. NC (2)
	Unidade de Preparação: fábrica / pastelaria	Produto Final	Rotulagem do Pastel de Tentúgal pré-embalado, congelado em cru ou congelado cozido	<p>Verificar se, para além das menções legais, da rotulagem constam obrigatoriamente as seguintes menções:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastel de Tentúgal - Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Tentúgal IGP</li> <li>- Logotipo do Pastel de Tentúgal</li> <li>- o nome ou a firma e o endereço do produtor do Pastel de Tentúgal.</li> </ul> <p>Verificar que, independentemente da forma de rotulagem, e com excepção das marcas dos próprios produtores, as marcas de distribuidores ou outras, bem como insígnias ou quaisquer outras menções e indicações podem constar da rotulagem, mas não são mais proeminentes do que a menção "Pastel de Tentúgal" nem estão acopladas directamente à denominação de venda nem ao logotipo comunitário das IGP.</p>	Controlo regular / aleatório		Visual	Verificação no local	Registo da <b>verificação efectuada</b> , juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04
Rotulagem do Pastel de Tentúgal não pré-embalado			<p>Verificar se, para além das menções legais, da rotulagem consta obrigatoriamente a seguinte menção:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pastel de Tentúgal - Indicação Geográfica Protegida ou Pastel de Tentúgal IGP</li> </ul>							
Outros elementos da Rotulagem			Verificar a utilização do símbolo definido pela UE e do código do OC	Documental, Teste			<p>Realização de exercício de rastreabilidade ascendente (verificação de registos de rastreabilidade de lotes produzidos e de registos de entrada de matérias-primas)</p> <p>Realização de exercício de balanço de massas.</p>	Registo da <b>verificação efectuada</b> e dos documentos consultados	O06 ou O07	
Rastreabilidade			Verificar se existem registos/documentos, completos e actualizados, que permitam a rastreabilidade até ao dia de fabrico ou de compra. Identificar a origem, destino e o equilíbrio entre entradas, saídas e stocks de produto (balanço de massas).							
Notas:				<p>- Os Outros Operadores de Pastel de Tentúgal adquirem pastel aos Produtores:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cru, para posterior cozedura e venda;</li> <li>- congelado cru, para posterior descongelação, cozedura e venda;</li> <li>- congelado cozido, para posterior descongelação e venda.</li> </ul>		<p>(1) Tempos indicativos; os tempos são estimados, mas se surgirem não conformidades é expectável que o tempo seja maior.</p> <p>(2) No caso de reincidência, negligência ou intenção, pode decidir-se pela aplicação de sanção de grau superior ao indicado.</p>				