

- 1- Objetivo e âmbito** Definir regras e procedimentos para o controlo da produção do Fogaça da Feira.
ISO 17065 – Requisitos para organismos de certificação de produtos, processo e serviços
- 2- Referências** Caderno de Especificações e Obrigações da Fogaça da Feira
PO-IG nº 003 EDIÇÃO 1 (ABRIL 2018)
Guia Interpretativo (ptcp020)
OC: Organismo Certificação de Produtos
- 3- Definições e abreviaturas** ROC: Responsável do Organismo de Certificação de Produtos
OD: Organismo Delegado

4 - Procedimentos

4.1 – Fases da produção

Para o produto Fogaça da Feira IGP existe apenas uma fase de produção que deve ser controlada em todos os produtores.

4.2 – Pontos de controlo

Os pontos de controlo estão definidos no ponto 5 deste procedimento.

4.3 – Ações de controlo

As ações de controlo inicial deverão ter uma duração entre 1h30m a 4h. As ações de controlo regular deverão ter uma duração entre a 1h e as 2h.

5 – Pontos e ações de controlo

OPERADOR	LOCAL DE CONTROLO	FASE DE PRODUÇÃO	PONTO DE CONTROLO	ATIVIDADE DE CONTROLO	FREQUÊNCIA	DURAÇÃO	TIPO DE CONTROLO	MÉTODO DE CONTROLO	EVIDÊNCIAS	NÃO CONFORMIDADE
Preparador	local de produção: "fábrica"	CARATERIZAÇÃO DO OPERADOR	Identificação do operador: individual ou pessoa coletiva	Identificar o operador: nome, nif, natureza jurídica	controlo inicial		documental/declarativo	verificação documental / recolha de testemunho	cartão de cidadão, certidão comprovativa registo, ...	L03
				Comprovar a existência de licenciamento	controlo inicial		documental/declarativo	verificação documental	Licença	L03
				Compromisso com o regime de qualidade	controlo inicial		documental/declarativo	verificação documental	contrato OC/operador	L02
			Localização	Comprovar a localização no interior da área geográfica: verificar domicílio e outros contatos vinculativos	controlo inicial		documental	verificação documental	P3 ou documento comprovativo	O05
				Verificar permissão de controlo / acesso à unidade de transformação	controlo inicial		declarativo	verificar em loco		O02
			Manutenção da informação	Verificar a atualização da informação	controlo regular/ controlo aleatório		documental/declarativo	verificação documental	documento comprovativo	L02
		ARMAZENAMENTO DAS MATÉRIAS PRIMAS	Matérias primas: Farinha, ovos, açúcar, manteiga, levedura,	Verificar ficha de receção FARINHA (tipo 45: fornecedor, quantidade, lote e data de validade)	controlo regular		documental / visual	verificar registos/faturas de aquisição, ...	registos comprovativos com lote, faturas, fichas	P07 / P08
				Verificar ficha de receção OVOS: fornecedor, quantidade, lote e data de validade	controlo regular		documental / visual	verificar registos/faturas de aquisição, ...	registos comprovativos com lote, faturas, fichas	
				Verificar ficha de receção AÇÚCAR: fornecedor, quantidade, lote e data de validade	controlo regular		documental / visual	verificar registos/faturas de aquisição, ...	registos comprovativos com lote, faturas, fichas	
				Verificar ficha de receção MANTEIGA: fornecedor, quantidade, lote e data de validade	controlo regular		documental / visual	verificar registos/faturas de aquisição, ...	registos comprovativos com lote, faturas, fichas	
				Verificar ficha de receção LEVEDURA: fornecedor, quantidade, lote e data de validade	controlo regular		documental / visual	verificar registos/faturas de aquisição, ...	registos comprovativos com lote, faturas, fichas	
		Conformidade com a legislação aplicável	Garantir que o operador tem implementado um sistema de autocontrolo em termos de higiene e segurança alimentar, higiene e segurança no trabalho, etc	controlo inicial		documental	verificar documentação	documento comprovativo	L04	
			Verificar a atualização da informação	controlo regular		documental				
		fluxograma do modo de produção	Verificar o cumprimento de todas as fases da produção	controlo regular		visual	verificar em loco		P07 / P08	
		PRODUÇÃO	ingredientes	Verificar se os ingredientes usados na produção são os seguintes: Farinha de trigo tipo 45 e/ou tipo 55 ou similar, ovos, açúcar, manteiga, levedura fresca ou fermento de padeiro, água, canela, sal, sumo e raspa de limão.	Controlo inicial/controlo regular/controlo aleatório		visual/ medição	verificação em loco e medição dos vários parâmetros	documentos comprovativos, registos, fotografias	P07 / P08
				Mistura de ingredientes						
				Mistura de ingredientes						
				Corte da massa e pesagem						
				Enrolar a massa em forma de cone						
				Levedação						
		Cozedura	verificar se a fogaça é cozida em forno à temperatura de 160±30°C, exceto para os fornos tradicionais a lenha.							
Verificar se durante a cozedura são retiradas fora do forno e à mão separam-se os cortes no topo.										

			Acondicionamento	Papel, caixas de cartão, recipientes metálicos ou outras embalagens apropriadas						
				fatiagem: possível para venda em metades e/ou fatiada						
				Embalada, a granel ou congelada						
		PRODUTO FINAL	Caraterísticas físicas	Verificar que a altura da fogaça respeita um variação de $\pm 35\%$ em relação ao diâmetro da base	Controlo inicial/controlo regular/controlo aleatório		medição	medição dos vários parâmetros	documentos comprovativos, registos	P07 / P08
			Caraterísticas sensoriais	Verificar: Cor exterior, cor interior, textura, sabor e aroma	controlo regular / aleatório		teste/Análise sensorial	verificar parâmetros	documentos comprovativos	P05
			Rotulagem	Verificar: nome registado "Fogaça da Feira - IGP" ou "Fogaça da Feira - Indicação geográfica Protegida" e utilização de símbolo definido pela UE	controlo regular / aleatório		visual	verificar em loco	documento comprovativo: fotografia	P04
			Rastreabilidade	Avaliar balanço de massa entre entradas e saídas no âmbito do regime de qualidade	controlo regular / aleatório		documental	verificação dos registos e a conformidade entre o mapa de produção, entradas de matéri prima e saída de produto final	Cálculos efetuados e registos consultados	L03 / L04

Prazo máximo para submissão de evidências : 30 dias

Prazo máximo para submissão da conformidade : 90 dias

Elaborado por:

Técnico do Departamento de Avaliação

Aprovado por:

Responsável do Departamento de Avaliação

mcp032re01