

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 (R)						
Preparador	Unidade de laboração: pastelaria	Caraterização do operador	Identificação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	10'	Documental	Verificação de informação recebida previamente	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02						
				Verificar domicílio e outros contactos vinculativos			Documental, Declarativo	Verificação de informação recebida previamente ou, na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02						
				Verificar compromisso com o regime de qualidade			Documental, Declarativo	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02						
			Localização da unidade de laboração	Verificar a existência de licenciamento			Documental, Declarativo	Verificação documental	Documento de licenciamento da unidade para a actividade em questão	L03						
				Verificar a área geográfica da fase de laboração			Documental, Visual	Informação recebida previamente ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou visita presencial ao local de laboração	O05						
				Verificar permissão de controlo / acesso à unidade de laboração			Documental, Declarativo	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	O02						
		Recepção e armazenamento das matérias-primas	Matérias-primas: marmelo, açúcar branco, água e sumo de limão	Verificar recepção de marmelo: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção	Controlo regular	10'	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07 ou P08						
				Verificar recepção de açúcar branco: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)							
				Verificar recepção de limão: fornecedor, quantidade, lote, data de validade, data de recepção			Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)							
		Processo de produção	Preparação e laboração	Conformidade com a legislação aplicável	Verificar implementação de um sistema HACCP ou de autocontrolo em termos de higiene e segurança alimentar, higiene e segurança no trabalho, etc.	Controlo inicial / controlo regular / controlo aleatório	15'	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas	L03* ou L04**					
					Matérias-primas			Verificar se as matérias-primas utilizadas são as seguintes: marmelo, açúcar branco, água e sumo de limão	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07 ou P08				
								Lavagem do marmelo; cozimento ou descaque do marmelo; descaque do marmelo ou cozimento da polpa do marmelo; trituração do marmelo (puré de marmelo)	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)					
								Pesagem do puré de marmelo e do açúcar; preparação da calda de açúcar	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)					
					Mistura da calda de açúcar com o puré de marmelo; cozimento da mistura			Mistura da calda de açúcar com o puré de marmelo; cozimento da mistura	Documental e/ou Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco do processo de laboração	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P07 ou P08				
								Enchimento feito em taças de cerâmica, seguido do processo de secagem	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)					
								Enchimento feito em tabuleiros sendo, posteriormente, desformado e cortado, seguido do processo de secagem	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)					
								Acondicionamento	Documental, Visual	Verificação documental e/ou verificação in loco aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)					
					Produto final			Características físicas	Características organolépticas	Avaliar cor, brilho e consistência	Controlo regular / controlo aleatório	15'	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-IG002	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	P05
										Avaliar aroma e sabor			Documental	Verificação dos registos da avaliação interna dos parâmetros e avaliação dos mesmos parâmetros pelo inspector conforme amostragem definida no PO-IG002	Registo da documentação analisada e/ou da verificação efectuada. Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
										Verificar qual o formato da Marmelada Branca de Odiveiras (OP: taça de cerâmica, cubo, barra, pepa, círculo, trevo, coração, florão, sino e estrela) e verificar conformidade da rotulagem			Documental, Visual	Verificação documental e verificação in loco da Marmelada Branca de Odiveiras (OP) aquando da inspeção	Identificação dos documentos consultados e/ou das informações prestadas e/ou registo do observado visualmente e/ou fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	
										Avaliar o balanço de massa entre as entradas e as saídas no âmbito do regime de qualidade			Documental	Verificação documental	Verificação dos registos de entrada de matérias-primas, registos de laboração, registos de saída de produtos finais, cálculos do balanço de massas	

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

⁽¹⁾ Tempos indicativos; os tempos são estimados, mas se surgirem não conformidades é expectável que o tempo seja maior.
⁽²⁾ No caso de renúncia, 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
 *** Caso se aplique