

**Universidade do Minho**  
Escola de Engenharia

Eduardo André Dias Martins

**Prestação de informação sobre géneros alimentícios e aplicação prática do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 num supermercado: requisitos legais, divulgação da informação e exigências dos consumidores**

Dissertação de Mestrado  
Mestrado Integrado em Engenharia Biológica  
Ramo de Tecnologia Química e Alimentar

Trabalho efetuado sob orientação do  
**Professor Nuno Cerca**  
e da  
**Engenheira Susana Vieira**  
(supervisora da empresa Mercatlas, Distribuição Lda.)

**Anexo 3**  
**DECLARAÇÃO**

Nome:

Eduardo André Dias Martins

Título da dissertação:

Prestação de informação sobre géneros alimentícios e aplicação prática do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 num supermercado: requisitos legais, divulgação da informação e exigências dos consumidores.

Orientador (es):

Professor Nuno Cerca      Engenheira Susana Vieira

\_\_\_\_\_ Ano de conclusão: 2015

Designação do Mestrado:

Mestrado Integrado em Engenharia Biológica

1. É AUTORIZADA A REPRODUÇÃO INTEGRAL DESTA DISSERTAÇÃO APENAS PARA EFEITOS DE INVESTIGAÇÃO, MEDIANTE DECLARAÇÃO ESCRITA DO INTERESSADO, QUE A TAL SE COMPROMETE

Universidade do Minho, \_\_\_ / \_\_\_ / 2015

Assinatura: \_\_\_\_\_

## **Agradecimentos**

Queria agradecer a todos aqueles que contribuíram para a realização desta tese e que acreditaram na minha capacidade e esforço.

Agradeço desde já ao Professor Nuno Cerca pela simpatia, paciência e positivismo durante a orientação do presente trabalho.

À Engenheira Susana Vieira pelo apoio e paciência durante o trabalho desenvolvido na empresa. Um muito obrigado pelo vasto conhecimento partilhado, pela ajuda no levantamento da realidade da empresa e na concretização das tarefas a executar durante o período de estágio.

Ao Engenheiro Nuno Soares pelos conhecimentos prestados na área da Higiene e Segurança Alimentar e no companheirismo durante os meus estágios voluntários de verão.

À equipa Mercatlas, Distribuição Lda. pela oportunidade de estágio e companheirismo.

Não poderia deixar de agradecer aos meus pais, familiares e amigos por me ajudarem nesta última etapa académica. Sem o vosso carinho e alegria nada seria possível.

## Sumário

O cuidado acrescido por um bom estado de saúde, por parte da população mundial, tem vindo a aumentar. Para isso, os consumidores devem encontrar-se informados face aos géneros alimentícios que compõem a sua dieta alimentar.

O consumidor tem como direito ser esclarecido em relação aos géneros alimentícios que adquire. Atualmente, na União Europeia, existem doze indicações a considerar num rótulo, nomeadamente a denominação de venda, a quantidade líquida, entre outras. Relevante é a lista de ingredientes: a composição do produto é determinante para uma escolha informada por parte do consumidor, sobretudo a inclusão de substâncias que provocam alergias. Para todos os produtos não pré-embalados disponíveis para comercialização nas secções de Padaria/Pastelaria, Charcutaria e Livre Serviço (Queijos) é necessário transpor a informação para as etiquetas colocadas no ponto de venda diariamente, tendo sido definido como o objetivo principal da presente tese. Destacam-se os potenciais alergénios e incluem-se indicações legalmente obrigatórias, como as condições de conservação. Para se proceder à realização deste objetivo é imprescindível a consulta do Regulamento (UE) n° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

A passagem da informação entre fornecedor e cliente torna-se essencial, mas fundamental é também a informação interna na empresa, entre todos os colaboradores. As restantes tarefas a realizar durante o período de estágio incidiram na revisão e atualização da documentação no âmbito do sistema HACCP implementado (Fichas Técnicas de produtos elaborados na secção Talho; Rotulagem de produtos de marca própria da empresa; Procedimentos Internos de Boas Práticas de Higiene e de Funções; Questionários *online* de avaliação de Fornecedores e de satisfação de Clientes). Foram ainda atualizadas as Instruções Gerais de Segurança no âmbito do Sistema de Segurança e Higiene no Trabalho, com referências explícitas ao cumprimento das Normas de Segurança Internas.

**Palavras-chave:** Consumidor; Género alimentício; Lista de ingredientes; Alergénio.

## **Abstract**

An increasing demand for good health by the world's population has been increasing significantly. Therefore, with that being said, the customers should be conscious of what the foodstuffs that constitute their diets are made of.

The consumer has the right to be enlightened regarding the acquired food. In nowadays, inside the European Union, there are twelve signs to consider on a label, including the product name, net value, among others. The list of ingredients is imperative: the product composition is critical for a conscious choice made by consumers, particularly the addition of substances that might cause allergies. For all non pre-packed products commercialized in their respective sections of Bakery/Confectionery, Charcuterie and Free Service (Cheeses) it is essential to transpose the information for the labels placed on points of daily sales, something that was established as the focal point of this dissertation. Moreover, should be given special emphasis to the potential allergens and include legally binding statements such as storage conditions. To proceed with the accomplishment of this goal, it is vital to check the Regulation (EU) n° 1169/2011 of the European Parliament and the Council 25 of October of 2011 concerning the information given to the consumers on foodstuff.

The information sharing between supplier and consumer is very important as well as the internal communication among all employees inside the same company. The remain tasks to be undertaken, during the stage period, were focused on the revision and updating of the documentation under the implemented HACCP system (Data Sheets of products produced in the butchery section; Labeling of private label products of the company; Good Hygiene Practices and Internal Procedures and Functions, online survey about the Supplier and Customer satisfaction). The general safety instructions under the health safety and safety at work system were also updated, with explicit references to the fulfillment of the Internal Security Standards.

**Key words:** Consumer; Foodstuff; List of ingredients; Allergen.

# Índice

Agradecimentos.....	iv
Sumário .....	vi
Abstract .....	vii
Índice de Figuras .....	x
Índice de Tabelas.....	xi
Lista de Abreviaturas, Siglas e Acrónimos .....	xii
<b>1. Introdução.....</b>	<b>1</b>
1.1 Motivação da Dissertação .....	1
1.2 Objetivos da Dissertação.....	2
1.3 Estrutura da Dissertação.....	3
<b>2. Enquadramento Teórico.....</b>	<b>4</b>
2.1 A empresa.....	4
2.2 Saúde, alimentação e higiene .....	5
2.3 Alergia alimentar.....	8
2.3.1 Alergénios .....	10
2.3.1.1 Métodos para deteção de alergénios.....	14
2.4 Informação ao consumidor.....	15
2.4.1 Rotulagem .....	16
2.4.2 Produtos não pré-embalados .....	22
2.4.2.1 Destaques dos produtos não pré-embalados da secção de Peixaria.....	23
2.4.2.2 Destaques dos produtos não pré-embalados da secção de Hortofrutícolas .....	23
2.4.3 Indicações obrigatórias no preçário da secção de Padaria.....	25
2.5 Fichas Técnicas .....	25
2.6 Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP.....	26
2.7 Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho.....	27
2.8 Questionário para avaliação de Fornecedores e satisfação de Clientes.....	28
<b>3. Informação ao consumidor referente aos géneros alimentícios .....</b>	<b>29</b>
<b>4. Revisão das Fichas Técnicas de produtos elaborados na secção Talho.....</b>	<b>39</b>
<b>5. Revisão dos rótulos de marca própria da empresa Mercatlas, Distribuição Lda. ....</b>	<b>42</b>
<b>6. Revisão dos Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP, incluindo procedimentos específicos de trabalho e de limpeza .....</b>	<b>45</b>
<b>7. Revisão das Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho, referentes à utilização adequada dos equipamentos de trabalho .....</b>	<b>47</b>

<b>8. Questionários <i>online</i> para a avaliação de Fornecedores e satisfação de Clientes.....</b>	<b>50</b>
<b>9. Conclusão .....</b>	<b>54</b>
Referências Bibliográficas .....	56
Anexos.....	60
Anexo I - Informação prestada ao consumidor, relativa aos géneros alimentícios não pré-embalados. .....	60
Anexo II - Fotografias dos destaques juntamente dos géneros alimentícios.....	69
Anexo III - Registo de atualização do Preçário Padaria/Pastelaria. ....	71
Anexo IV - Fichas Técnicas dos produtos da secção Talho.....	72

## Índice de Figuras

<b>Figura 1</b> - Instalações internas da empresa Mercatlas, Distribuição Lda. em Esposende. ....	5
<b>Figura 2</b> - Índice de Alimentação Saudável de Nielsen (6). ....	6
<b>Figura 3</b> - Percentagem relativa dos jovens americanos com uma doença alérgica (19). ....	9
<b>Figura 4</b> - Exemplo parcial do documento em formato Excel referente aos produtos alimentares da secção de Charcutaria. ....	30
<b>Figura 5</b> - Etiquetas do género alimentício não pré-embalado “Queijo Ilha São Jorge - Denominação de Origem Protegida”, antes e após a revisão. ....	31
<b>Figura 6</b> - Tabela referente aos potenciais alergénios encontrados nos géneros alimentícios não pré-embalados da secção de Padaria. ....	32
<b>Figura 7</b> - Exemplo de destaque para os produtos encontrados na secção de Peixaria. ....	34
<b>Figura 8</b> - Exemplo de destaque para os produtos encontrados na secção de Peixaria - congelados. ....	35
<b>Figura 9</b> - Exemplo de destaque para os produtos encontrados na secção de Hortofrutícolas. ....	36
<b>Figura 10</b> - Atualização dos preços das secções de Padaria e Pastelaria. ....	37
<b>Figura 11</b> - Ficha Técnica do peito e bife de frango. ....	40
<b>Figura 12</b> - Rótulo do produto pré-embalado “Pêssego em calda Nobell” antes da revisão. ....	43
<b>Figura 13</b> - Rótulo do produto pré-embalado “Pêssego em calda Nobell” após a revisão. ....	44
<b>Figura 14</b> - Exemplo de Procedimento Interno no âmbito do sistema HACCP. ....	46
<b>Figura 15</b> - Exemplo de Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho. ....	48
<b>Figura 16</b> - Questionário <i>online</i> de avaliação de Fornecedores. ....	51
<b>Figura 17</b> - Questionário <i>online</i> de satisfação de Clientes. ....	53

## Índice de Tabelas

<b>Tabela 1</b> - Doses de referência para energia e determinados nutrientes encontrados na declaração nutricional (2) .....	20
<b>Tabela 2</b> - Valores de referência do nutriente para as vitaminas declaradas na informação nutricional dos rótulos alimentares (2) .....	20
<b>Tabela 3</b> - Valores de referência do nutriente para os sais minerais declarados na informação nutricional dos rótulos alimentares (2) .....	21

## **Lista de Abreviaturas, Siglas e Acrónimos**

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Points*

UE - União Europeia

°C - Graus Celsius

IgE - Imunoglobulina E

kDa - Quilodalton

ELISA - *Enzyme-Linked Immunosorbent Assay*

PCR - *Polymerase Chain Reaction*

DNA - *Deoxyribonucleic acid*

SO<sub>2</sub> - Dióxido de enxofre

mg/kg - Miligrama por quilograma

mg/L - Miligrama por litro

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

SGS - *Société Générale de Surveillance*

g - Grama

mL - Mililitro

kJ - Quilojoule

kcal - Quilocaloria

mg - Miligrama

µg - Micrograma

VRN - Valor de referência do nutriente

CE - Comunidade Europeia

ufc/g - Unidades formadoras de colónias por quilograma

# 1. Introdução

## 1.1 Motivação da Dissertação

A segurança alimentar dos produtos deve ser devidamente assegurada sendo para isso implementado o sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*), a considerar durante todas as etapas da cadeia alimentar. Para que não se verifique a presença de contaminações no decorrer do processamento alimentar, aplicam-se medidas que se reflitam num bom funcionamento e numa limpeza adequada dos equipamentos utilizados para a preparação dos alimentos, isto é, devem ser empregues Boas Práticas de Higiene e de Fabrico. O controlo alimentar deve ser efetuado durante todas as etapas da cadeia alimentar, avaliando-se a análise de perigos e pontos críticos de controlo e, considerando sempre a produção de géneros alimentícios seguros. Caso não seja controlada a segurança dos géneros alimentícios, podem ser detetados perigos químicos, físicos e/ou biológicos, que podem aumentar a níveis inaceitáveis, causando efeitos adversos na saúde dos consumidores (1).

A prestação da informação referente aos constituintes dos géneros alimentícios é imprescindível para o consumidor, podendo com isto fazer uma escolha adequada em relação àquilo que consome. A informação contida nos rótulos alimentares contribui para auxiliar o consumidor a ter uma perceção consolidada de como praticar uma alimentação mais saudável e segura. A legislação alimentar europeia procura dar resposta a esta questão, e depara-se sob um ciclo sucessivo de atualizações, sendo que as empresas do ramo alimentar devem cumprir os requisitos exigidos, aplicáveis ao seu setor de atividade (2).

Na Legislação Portuguesa, o Decreto-Lei nº 560/99 de 18 de Dezembro é a primeira base mais abrangente e clara sobre a rotulagem, esclarecendo as obrigatoriedades a constar num rótulo. Estas obrigatoriedades dizem respeito a informações referentes à denominação de venda, aos ingredientes encontrados na composição dos alimentos e à obrigação em indicar a quantidade e categoria de alguns ingredientes, entre outros (3).

Em 2011 é publicado o Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, tendo por base garantir a defesa do consumidor e estabelecer os princípios e os requisitos para uma comunicação acessível nos

rótulos alimentares. Este regulamento é aplicado a toda a cadeia de produção e comercialização de produtos alimentares (2).

## **1.2 Objetivos da Dissertação**

O principal objetivo deste trabalho é fazer uma melhoria na prestação da informação ao consumidor. Este propósito deve ser desenvolvido em todas as empresas responsáveis pela comercialização de géneros alimentícios apresentados para venda a granel ou avulso, sendo estes embalados nas diversas secções a pedido do cliente. Pretende-se elaborar um quadro resumo e afixar no posto de venda com a indicação clara da listagem de alérgenos e, transpor toda a informação de cada embalagem original dos produtos para a respetiva etiqueta individual.

Para melhor organização e facilitar a atualização da informação (isto porque periodicamente são recebidos novos produtos) é necessário criar uma base de dados em suporte Excel, com referência à impressão e arquivo das Fichas Técnicas dos diversos produtos encontrados nas secções e, à respetiva introdução dos ingredientes nas etiquetas. Também como melhoria e atualização da informação prestada aos clientes, é efetuada a atualização dos destaques de venda dos produtos de Peixaria incluindo a secção de congelados, sendo indicado o nome comercial do produto, o nome científico, a zona de captura, a origem do género alimentício e o preço por quilograma. Para os produtos encontrados na secção de Hortofrutícolas, é efetuada uma atualização dos destaques dos produtos comercializados, sendo portadores de informações referentes ao nome do produto, à origem, à categoria, ao calibre e ao preço por quilograma.

Os restantes objetivos da tese passam pela revisão dos Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP, incluindo alguns procedimentos específicos de trabalho e de limpeza e das Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho no âmbito do Sistema de Segurança e Higiene no Trabalho, referentes à utilização adequada dos equipamentos de trabalho e ainda procedimentos a adotar em caso de emergência. A revisão das Fichas Técnicas de produtos elaborados na secção Talho desta empresa, também é um dos objetivos da dissertação, recorrendo para isso à legislação aplicável a esta secção. Para finalizar, os dois últimos objetivos devem consistir na revisão de rótulos de marca própria da empresa Mercatlas, Distribuição Lda. e elaboração de Questionários *online* para

Fornecedores e Clientes, na ferramenta informática Formulários do Google, de modo a facilitar a recolha da informação.

### **1.3 Estrutura da Dissertação**

A presente dissertação é dividida na seguinte série de capítulos:

- Capítulo 1 - Faz uma breve introdução sobre a tese, onde é apresentada a motivação, os objetivos e a estrutura;
- Capítulo 2 - Descreve o enquadramento teórico da dissertação, sendo introduzida a descrição da empresa Mercatlas, Distribuição Lda., os potenciais alergénios que possam causar alergias na saúde do consumidor, entre outros;
- Capítulo 3 - Apresenta a forma como foi organizada a informação ao consumidor referente aos géneros alimentícios comercializados;
- Capítulo 4 - Demonstra a forma como foi elaborada a revisão das Fichas Técnicas de produtos elaborados na secção Talho, recorrendo à legislação aplicável em vigor;
- Capítulo 5 - Descreve a revisão elaborada nos rótulos de marca própria da Mercatlas, Distribuição Lda.;
- Capítulo 6 - Discute o modo como foi elaborada a revisão dos Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP, incluindo os procedimentos específicos de trabalho e de limpeza;
- Capítulo 7 - Apresenta o modo como foi feita a revisão das Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho, referentes à utilização adequada dos equipamentos de trabalho;
- Capítulo 8 - Apresenta a discussão referente à elaboração dos Questionários *online* para a avaliação de Fornecedores e satisfação de Clientes;
- Capítulo 9 - Faz uma conclusão do trabalho desenvolvido, indicando recomendações futuras a realizar;

## 2. Enquadramento Teórico

### 2.1 A empresa

A empresa Mercatlas, Distribuição Lda. situada no concelho de Esposende é responsável pela comercialização de produtos alimentares e não alimentares. A atividade comercial da empresa iniciou em Agosto de 2012, com o objetivo de destacar-se na comercialização de produtos de grande qualidade a preços concorrentes. A comercialização é feita maioritariamente ao cliente final, embora também seja praticada a comercialização para venda a retalho como por exemplo, a cafés, restaurantes, entre outros.

A área utilizada para a atividade desta empresa foi renovada de modo a demonstrar o nível organizacional da loja, sendo efetuada a renovação do espaço, destacando-se as secções de Padaria e Pastelaria, Charcutaria, *Takeaway*, Talho, Peixaria, Hortofrutícolas e Livre Serviço de produtos refrigerados, congelados, mercearia e bebidas.

As diversas secções do supermercado encontram-se devidamente definidas de modo a existir uma boa organização e qualidade de serviço, assim como prevenir a ocorrência de possíveis contaminações cruzadas. Para isso, todos os produtos comercializados neste estabelecimento, inclusive aqueles que são manipulados pelos colaboradores (por exemplo, produtos de charcutaria, padaria, talho e peixaria), encontram-se sob altas condições de limpeza e manuseamento controladas. Este aspeto é importante na medida em que é reduzida a possibilidade da contaminação microbiana ou contaminação cruzada por parte de substâncias alergénicas nos géneros alimentícios. Por exemplo, seria possível verificar-se vestígios de soja, que normalmente são encontrados em carnes processadas como os fiambres e as mortadelas, em produtos de padaria, isto porque a equipa responsável pelo atendimento ao cliente na secção de Padaria e Pastelaria é o mesmo para a secção de Charcutaria. Isto iria implicar alterações na saúde de alguns consumidores alérgicos à soja, acarretando alguns problemas na sua dieta alimentar.

Aliada à qualidade e serviço e para que a empresa seja reconhecida no mercado em que se insere, é realizada publicidade de forma a impulsionar o aumento das vendas anuais dos produtos comercializados. Destacam-se os seus produtos em folhetos, evidenciando as promoções da loja para o período em questão, tendo como foco principal o consumidor final. A empresa é conhecida no seio do mercado e, cativa a atenção do consumidor, tornando-se este um cliente habitual do estabelecimento. Os destaques referentes às

promoções da loja devem possuir uma imagem apelativa para atrair o consumidor, como também terem um carácter informativo.



**Figura 1** - Instalações internas da empresa Mercatlas, Distribuição Lda. em Esposende.

A Mercatlas, Distribuição Lda. aposta na melhoria contínua dos serviços prestados na comercialização de produtos alimentares e não alimentares, dando especial atenção a Fornecedores e Clientes, visto que estes vinculam o perfil da empresa.

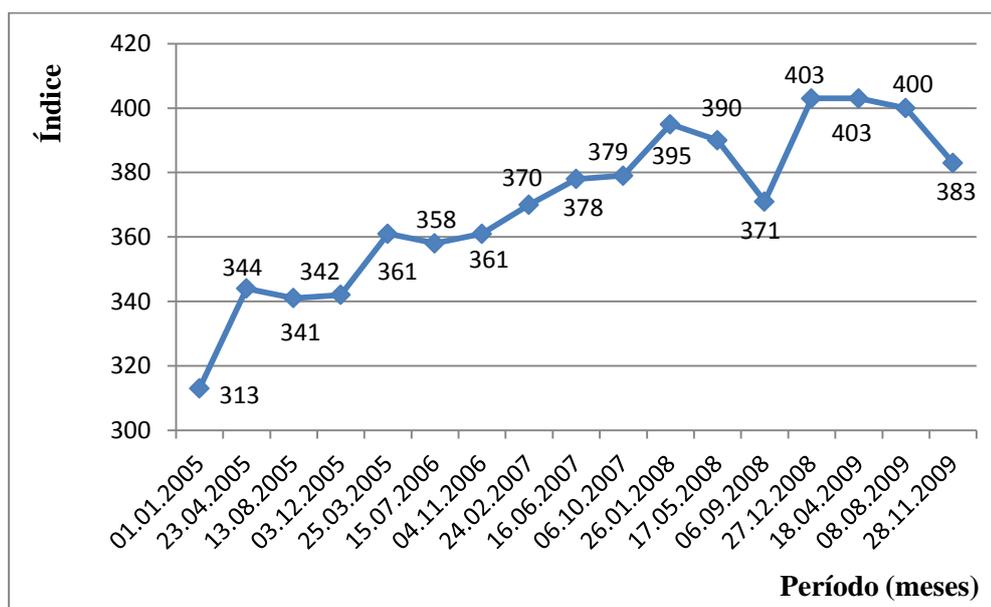
## **2.2 Saúde, alimentação e higiene**

A preocupação da população por um bom estado de saúde, tem vindo a crescer ao longo dos últimos anos. Isto reverte-se no cuidado acrescido que o consumidor possui ao adquirir alimentos que sejam benéficos para a sua saúde (4).

Um alimento seguro é aquele em que os perigos sujeitos a estes são devidamente controlados, incluindo as substâncias alergénicas. Para que a população possua uma alimentação mais segura é necessário ter em atenção alguns aspetos aquando a preparação dos alimentos. É muito importante ter uma boa higiene pessoal e, de preferência limpar frequentemente os instrumentos e bancas utilizados para a preparação das refeições. Outro aspeto que deve ser tomado em conta é a separação de alimentos crus dos alimentos cozinhados, podendo tal ato ser evitado, ao guardar os géneros alimentícios em recipientes que não se encontram na proximidade dos confeccionados (5).

No sentido de praticar uma alimentação segura, a água utilizada no processo deve ser de boa qualidade, os alimentos devem ser frescos e encontrarem-se dentro do prazo de validade estipulado na embalagem destes. Para que os alimentos sejam bem cozinhados é necessário efetuar a cozedura destes a temperaturas superiores a 70 °C, de modo a verificar-se a segurança do produto alimentar (5). Por exemplo, nas carnes, caso não sejam praticadas temperaturas de cozedura superiores à indicada anteriormente, podem verificar-se zonas avermelhadas no próprio género alimentício, que demonstram a má confeção deste. Todos os aspetos mencionados anteriormente, caso não sejam devidamente respeitados, podem ser alvos de contaminação microbiana. Isto porque o meio ambiente não é estéril, logo é necessário que todos os utensílios e alimentos sejam higienizados, de modo a serem evitadas contaminações (5).

Nos Estados Unidos da América foi realizado um estudo em que se verificou a preocupação por parte da população, em praticar uma alimentação saudável (6). Tal estudo pode ser comprovado pela análise da Figura 2.



**Figura 2** - Índice de Alimentação Saudável de Nielsen (6).

A empresa de estudos de mercado Nielsen é responsável por fornecer aos seus clientes a informação ao que os consumidores preferem e compram no seu dia-a-dia. O Índice de Alimentação Saudável consiste numa pontuação assegurada pela Nielsen face às tendências alimentares saudáveis, incluindo alternativas caso este índice não seja o previsto. Analisando a figura, pode-se constatar que os consumidores criam uma

dependência por alimentos menos saudáveis, durante as épocas de férias, pois verifica-se os menores Índices de Alimentação Saudável. Do ano de 2008 para o ano de 2009, verifica-se um aumento do Índice de Alimentação Saudável, em que para 2008 este valor é de 389 pontos e, para o seguinte ano o índice é igual a 402 pontos, verificando-se assim o aumento da preocupação por um bom estado de saúde, optando-se por consumir produtos alimentares saudáveis (6).

Com a necessidade acrescida de se praticar uma alimentação saudável, nasceu o conceito de alimento funcional, tendo sido definido no Japão no ano de 1980 (7). Segundo o *The World Bank*, alimento funcional “é aquele que, para além de fornecer nutrição básica, tem atributos adicionais com um efeito positivo direto na saúde e bem-estar” (8). A grande variedade de ingredientes encontrados nos alimentos funcionais, trazem benefícios para a saúde do consumidor. De seguida, serão definidas as classes de ingredientes contidas nos alimentos funcionais, tal como os benefícios associados na saúde de quem os consome:

- a. **Probióticos:** São microrganismos vivos que contêm na sua constituição substâncias alimentares, benéficos para o estado fisiológico do consumidor. Podem ser encontrados em iogurtes, por exemplo, sob a forma de *Lactobacillus casei*, promovendo melhorias na saúde do hospedeiro como vantagens na flora microbiana, fortalecimento do sistema imunitário, entre outros (9).
- b. **Pré-bióticos:** Funcionam como o alimento dos probióticos, ou seja, fornecem os nutrientes necessários às bactérias encontradas no intestino. São polímeros constituídos essencialmente por frutose, encontrados em diversos géneros alimentícios como o trigo, a cebola, a banana, entre outros. Além de possuírem os benefícios dos probióticos, também fortalecem a absorção de cálcio e magnésio por parte do organismo (9).
- c. **Vitaminas:** O organismo do ser humano não as consegue sintetizar e por isso é necessário que estas sejam ingeridas. Cada vitamina tem a sua função específica, como por exemplo a vitamina C (ácido ascórbico), encontrada em abundância nos citrinos, que das várias funções que desempenha, evidencia-se o seu papel antioxidante, acabando por proteger a membrana das células de radicais livres (10).

- d. Minerais:** Os minerais favorecem a saúde da população nos problemas associados à osteoporose e fortalecem o sistema imunitário, destacando-se neste grupo o Cálcio e o Ferro. São encontrados em grande abundância nos géneros alimentícios quer de origem animal, quer de origem vegetal (9,11).
- e. Antioxidantes:** Como o próprio nome indica impede a oxidação de certas substâncias, por exemplo protegem da ação dos radicais livres. Os antioxidantes têm ação anti-inflamatória e reduzem o risco de desenvolvimento de cancro, sendo facilmente encontrados em hortofrutícolas e cereais integrais (9,12).
- f. Proteínas e aminoácidos:** Uma proteína é um conjunto de aminoácidos, essenciais para o funcionamento e crescimento do ser humano, podendo ser encontradas em elevadas quantidades em diversos produtos alimentares, como a carne e o peixe (13). Esta classe de ingredientes possui ação antimicrobiana e ajudam na diminuição da pressão arterial por ação do ácido glutâmico, leucina ou tirosina (9).
- g. Ácidos gordos:** Da grande variedade dos ácidos gordos, evidencia-se o omega-3, facilmente encontrado no pescado (14). Têm propriedades benéficas à saúde da população como o auxílio na absorção de nutrientes e, previnem o aparecimento de cancro (9).
- h. Fitoquímicos:** Estes constituintes de alimentos funcionais são facilmente encontrados em plantas, que ajudam o consumidor no combate ao *stress* oxidativo. Os fitoquímicos são ricos em antioxidantes como o licopeno presente no tomate, a vitamina C em abundância na laranja e os carotenoides na cenoura. Podem também ajudar na regulação de doenças hormonais (9).

### 2.3 Alergia alimentar

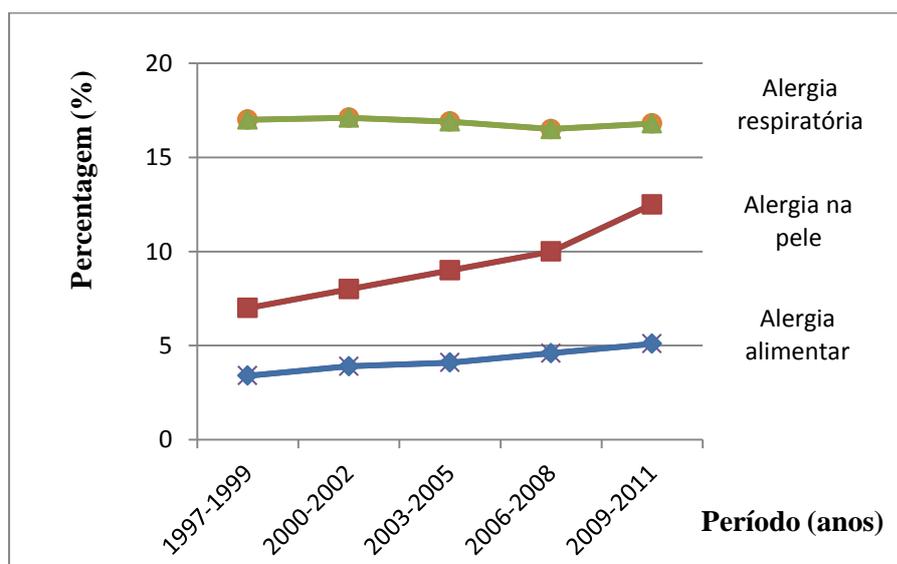
A alergia alimentar é definida como uma reação de hipersensibilidade mediada pelo sistema imunológico. Isto advém do facto de ser efetuada a estimulação de anticorpos Imunoglobulina E específicos (IgE), que reconhecem um género alimentício constituído por uma substância alérgica ao organismo do ser humano (15). É considerado um problema de saúde alimentar que tem crescido ao longo dos anos, sendo comprovado pelo preenchimento de inquéritos por parte da população. Por exemplo, na Europa verificou-se

um aumento de 2 % para a população em geral e de 6 % a 8 % para as crianças, no estado de prevalência da alergia alimentar (16).

É conhecido o conceito de intolerância alimentar, que difere do conceito de alergia alimentar apenas num aspeto: também se manifesta uma reação de hipersensibilidade quando o ser humano ingere um determinado produto alimentar, mas não envolve o reconhecimento por parte do sistema imunológico (15,17). Por exemplo, a intolerância à lactose qualifica-se como a incapacidade que o organismo do ser humano possui para a digestão desta proteína. Como não se verifica a presença da enzima *β-galactosidase* por parte do intestino, não irá ser praticada a hidrólise da lactose presente no leite, normalmente degradada em glucose e galactose (18).

As alergias alimentares adotam variadas formas para se manifestarem no organismo da população, tais como as manifestações respiratórias (dificuldades a nível de respiração e sensação de formigueiro na boca), as manifestações gastrointestinais (vômito) e as manifestações cutâneas (urticária). Ainda não existe tratamento para o combate das alergias alimentares, sendo a única forma de as evitar, o consumo de géneros alimentícios isentos de substâncias alérgicas na sua constituição (15).

Visto que a incidência das alergias alimentares tem aumentado ao longo dos anos, os consumidores sentem-se na obrigação de fazerem escolhas acertadas em relação aos alimentos que consomem e com isso obter um bom estado de saúde. Na Figura 3 é possível verificar o aumento da incidência das alergias na população jovem.



**Figura 3** - Percentagem relativa dos jovens americanos com uma doença alérgica (19).

Após a análise da Figura 3 é possível verificar o aumento da incidência das alergias alimentares na população com idade entre os 0 e 17 anos. Este estudo foi realizado baseando-se nos jovens residentes nos Estado Unidos da América, portadores de uma doença alérgica, doze meses antes da realização do estudo. O interesse para a presente tese está na confirmação do aumento da percentagem das alergias alimentares entre o ano 1997 (3,4 %) e o ano 2011 (5,1 %) (19).

### 2.3.1 Alergénios

Os alergénios são proteínas de alto peso molecular (10-100 kDa) que permanecem em elevadas quantidades nos géneros alimentícios. A maior parte das vezes, resistem ao processamento alimentar pelo simples facto de não se degradarem, face às alterações enzimáticas e de temperatura que ocorrem (20,21). Na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo, vulgarmente utilizada na Língua Inglesa pela sigla HACCP, os alergénios são considerados um perigo químico, que apesar de inofensivo para uma grande parte dos consumidores podem ser verdadeiramente perigosos para uma pequena percentagem da população devido às alergias que possam provocar (22).

O Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011, regulamenta de forma específica as substâncias alimentares que podem provocar alergias ao consumidor, nomeadamente:

- a. **Cereais que contêm glúten:** Nesta categoria encontra-se a aveia, o centeio, a cevada, a espelta, o *kamut* e os restantes derivados destes cereais. Não são incluídos xaropes de glucose (incluindo a dextrose), as maltodextrinas à base de trigo e os cereais que se utilizam no processo de destilação alcoólica (2). Os ingredientes encontram-se designados na rotulagem dos produtos alimentares por: sêmola de trigo, semolina, farelo, gérmen, glúten, malte e amido de trigo e ainda, hidrolisado de farelo de trigo (15). As reações de alergia que o trigo pode causar na saúde do consumidor, passam por problemas a nível da epiderme, gastrointestinais e respiratórios. Isto acontece porque a alergia é mediada segundo anticorpos IgE com elevada especificidade à proteína encontrada na constituição do trigo. Dos casos mais conhecidos de alergia na indústria da panificação é a inalação de farinhas, que provocam asma aos responsáveis pelo processo de produção e manuseamento deste género alimentício (23).

- b. Crustáceos e produtos à base de crustáceos:** Alimentos como a caldeirada de peixe ou o arroz de marisco contêm este alergénio na sua constituição. Para o consumidor alérgico a crustáceos deve evitar o contato com camarão, caranguejo, lagosta, percebes, entre outros (15). Dos alimentos anteriormente mencionados, suscetíveis de provocar alergia na saúde do consumidor, o camarão é o mais comum. Normalmente, este produto alimentar revela-se portador de alergias que acarretam problemas associados à respiração (23).
- c. Ovos e produtos à base de ovos:** As proteínas da clara são as responsáveis pela alergia ao ovo na população, mais precisamente nas crianças (24). Os alimentos processados que contêm o alergénio são produtos de padaria e pastelaria, bolachas, entre outros (15). Para que o consumidor possua as informações necessárias para uma escolha consciente, os ingredientes derivados do ovo devem ser destacados na rotulagem do produto alimentar, principalmente: albumina, lecitina de ovo, lisozima, ovalbumina (proteína com maior percentagem na clara do ovo), ovoglicoproteína, ovoglobulina, ovomucina, ovomucóide e ovo em pó desidratado (15,25). Apesar da clara do ovo provocar problemas respiratórios aos consumidores que sejam alérgicos a este género alimentício, pode desenvolver inflamações na pele (dermatite) e erupções cutâneas, designadas por urticária (23).
- d. Peixes e produtos à base de peixe:** Neste ponto são excluídas a gelatina de peixe utilizada como agente de transporte de vitaminas e clarificante de cerveja e de vinho. Os alimentos processados que podem causar alergia ao consumidor são o atum em lata, os rissóis, os bolinhos de bacalhau, entre outros. Todas as variedades de peixe encontradas nas zonas de pesca autorizadas são consideradas alergénios, destacadas nos rótulos alimentares por pescado (2). As alergias desenvolvem-se sobretudo após o consumidor ingerir este género alimentício, por contato físico com a zona da epiderme do ser humano ou pela inalação de vapores associados ao manuseamento do pescado (23).
- e. Amendoins e produtos à base de amendoins:** Os alimentos processados que possam conter este alergénio na sua constituição são: manteiga de amendoim, óleo de amendoim, bolachas, cereais *muesli*, entre outros (15). O amendoim pode causar crise de asma ao consumidor que seja alérgico a este género alimentício (26). A alergia a este alimento inicia-se nas crianças e permanece durante toda a vida do

consumidor afetado por este alergénio. Podem acarretar diversos problemas à saúde do ser humano alérgico a este produto alimentar, provocando asma, dermatite, diarreia, urticária, entre outros (23).

**f. Soja e produtos à base de soja:** A soja está presente numa grande variedade de produtos alimentares processados exceto o óleo e a gordura de soja completamente refinados. Excluem-se os fitoesteróis e os ésteres de fitoesterol derivados de óleos vegetais, produzidos a partir de soja. Também devem ser rejeitados tocoferóis mistos naturais, D-alfa-tocoferol natural, succinato de D-alfa-tocoferol natural provenientes de soja e ainda, éster de estanol vegetal produzido através de óleo vegetal de soja (2). Este género alimentício, tipicamente utilizado em pratos vegetarianos, chineses e japoneses, também se encontra em produtos cárneos processados e em alguns produtos de padaria/pastelaria como as salsichas e pizzas, constituídos por lecitina de soja (15,23). Usualmente é identificada no rótulo dos produtos alimentares como albumina e fibra de soja, lecitina de soja e hidrolisado de proteínas vegetais, para que a população alérgica a este género alimentício facilmente o identifique (15). As alergias mais comuns que esta leguminosa é capaz de provocar na saúde do ser humano, passam por complicações a nível cutâneo e gástrico, apesar de também se verificar problemas respiratórios. Tal como a farinha comum, a farinha de soja também pode provocar asma aos responsáveis pelo processo de produção e manuseamento deste alimento (23).

**g. Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose):** Das quatorze substâncias alergénicas conhecidas e identificadas pelo Jornal Oficial da União Europeia, aquela que apresenta maior destaque em investigação é a alergia ao leite de vaca (27). Nesta categoria é excluído o lactossoro usado na confeção de destilados alcoólicos e o lactitol (2). As proteínas encontradas na constituição do leite, responsáveis por provocar reações alérgicas na saúde do consumidor são as caseínas ( $\alpha_{s1}$ -caseína,  $\alpha_{s2}$ -caseína,  $\beta$ -caseína e k-caseína), a  $\alpha$ -lactoalbumina e a  $\beta$ -lactoglobulina, sendo as micelas das caseínas muito estáveis ao calor (28). Para que o consumidor possua uma escolha consciente face aos alimentos que adquire, os ingredientes que contêm este alergénio também devem encontrar-se destacados, nomeadamente: leite desnatado, leite evaporado, leite em pó, soro de leite, caseína (hidrolisado, coalho e caseinato), lactato de sódio, lactoalbumina, lactoglobulina, lactose e manteiga (aroma artificial, gordura e óleo) (15). É nos recém-nascidos que

se verifica a maior incidência desta substância, acarretando problemas de asma e dermatite (29). Apesar da alergia ao leite ser averiguada com maior regularidade nos bebês, é ultrapassada facilmente em relação aos jovens e adultos, onde esta é causada pela deficiente produção da enzima *lactase*, isto é, a intolerância à lactose (23). Os alimentos constituídos por este alergénio passam por alguns produtos de padaria e charcutaria e, uma grande variedade de géneros alimentícios de pastelaria. Outros géneros alimentícios como bolachas, caramelo, chocolate, gelados, margarina e manteiga de cacau são portadores desta substância alergénica (15,23).

- h. Frutos de casca rija:** Os produtos alimentares a serem considerados como “frutos de casca rija” são: amêndoa, avelã, castanha, noz, noz pécan, pistácio e ainda, todos os produtos à base dos mencionados anteriormente com exceção de frutos de casca rija utilizados no processo de destilação alcoólica (2). As avelãs facilmente encontradas em doces, chocolates, pratos de culinária e pão podem ser facilmente identificadas como um alergénio oculto, isto é, a sua exposição é inesperada em alguns géneros alimentícios. A ingestão deste potencial alergénio poderá ser uma ameaça para alguns consumidores deste produto alimentar, mas existem outros como as nozes que podem provocar reações alérgicas graves nos primeiros anos de vida (23).
- i. Aipo e produtos à base de aipo:** O aipo é um alergénio que está associado a reatividades cruzadas entre substâncias alérgicas. Por exemplo a bétula, responsável pela produção de uma quantidade significativa de pólen, está normalmente envolvida em reatividades cruzadas com substâncias que contêm profilina na sua estrutura, como o aipo. O aipo é um alimento que normalmente estimula hipersensibilidade alérgica semelhante à artemísia, que normalmente acarreta problemas de asma ao ser humano (30).
- j. Mostarda e produtos à base de mostarda:** Esta substância alergénica é tipicamente utilizada na preparação de carnes brancas como bifes de frango grelhados. As técnicas analíticas utilizadas para a deteção deste alergénio numa determinada amostra de um produto alimentar, podem ser de dois tipos: através do método ELISA (*Enzyme-Linked Immunosorbent Assay*) em que é detetada a proteína encontrada na constituição da mostarda ou por PCR (*Polymerase Chain Reaction*) através do DNA (*Deoxyribonucleic acid*) deste género alimentício (31).

- k. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo:** Este alergénio pode ser facilmente encontrado em bolachas, cereais, cones para gelados ou pão de hambúrguer e ainda, podem servir de acompanhamento em iogurtes e saladas (15). As sementes de sésamo, muito estáveis à digestão, são compostas por proteínas de armazenamento responsáveis por provocar reações alérgicas na pele do consumidor (32).
- l. Dióxido de enxofre (SO<sub>2</sub>) e sulfitos:** São considerados alergénios com concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/L em termos de SO<sub>2</sub> total, calculado para o género alimentício como pronto a consumir ou como reconstituído de acordo com as instruções do fornecedor (2). É tipicamente encontrado em vinhos, que atua como antioxidante e conservante (33).
- m. Tremoço e produtos à base de tremoço:** Apesar do tremoço ser um produto alimentar que pode causar alergias na saúde de determinados consumidores, também pode trazer benefícios para outros. É um produto alimentar que contém compostos bioativos indispensáveis à melhoria dos níveis de colesterol e triglicéridos na saúde do consumidor (34). Este produto alimentar é tipicamente usado como petisco enquanto se ingere cerveja ou utilizado em géneros alimentícios fermentados e isentos de glúten.
- n. Moluscos e produtos à base de moluscos:** Dentro do grupo dos moluscos destacam-se as amêijoas, os chocos, as lulas, o mexilhão, as ostras e o polvo (15). Os moluscos são normalmente utilizados em preparações de culinária como arroz de marisco e peixe e, as alergias causadas por este alergénio não são verificadas nos primeiros anos de vida (35).

### 2.3.1.1 Métodos para deteção de alergénios

A informação a prestar ao consumidor, relativa aos alergénios presentes nos géneros alimentícios é um aspeto importante, visto que podem causar situações adversas na saúde deste. É da responsabilidade das empresas produtoras e/ou embaladoras a informação clara da existência ou ausência de alergénios nos seus produtos, nomeadamente nos alimentos processados (2). A empresa produtora e/ou embaladora pode e deve recorrer

a laboratórios credenciados. Em caso de dúvidas, na ausência ou até na ocultação da informação, as autoridades nacionais competentes, como a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), encarregar-se-ão de fiscalizar e aplicar coimas às empresas produtoras e/ou embaladoras.

Organizações mundiais responsáveis pela inspeção, verificação, análise e certificação é o caso do Grupo SGS. Este grupo assegura a deteção de substâncias alergénicas presentes nos diversos produtos alimentares testados, para todas as etapas da cadeia alimentar, bem como a possibilidade de contaminações cruzadas com os alergénios conhecidos. Para que esta deteção seja efetuada, é necessário o envio de amostras dos produtos alimentares processados/comercializados nas instalações das empresas do setor alimentar, para comprovar a existência de substâncias alergénicas (21).

De modo a analisar-se a presença de um determinado alergénio num alimento, é necessário recorrer-se a métodos de análise de proteínas e de moléculas de DNA, recorrendo para isso às tecnologias ELISA e PCR, respetivamente (36). Dos dois métodos mencionados anteriormente, o mais viável para um resultado assertivo da presença ou ausência de um determinado alergénio é o método PCR. Isto porque após a desnaturação do DNA este consegue voltar ao seu estado normal, no caso das proteínas isso já não se verifica, o que iria dificultar a sua deteção (37).

A reação de PCR caracteriza-se pela amplificação *in vitro* de uma pequena amostra de DNA, que codifica uma região específica da zona a amplificar, neste caso para a substância que provoca a alergia (38).

## **2.4 Informação ao consumidor**

Segundo o Decreto-Lei n.º 237/2005 de 30 de Dezembro, a ASAE visa unir as competências de avaliação e comunicação dos riscos associados à área alimentar, tal como a inspeção de agentes económicos e da sua atividade, nas áreas alimentar e económica. Isto reverte-se num controlo que é avaliado desde a produção até aos estabelecimentos comerciais/industriais, permitindo assim um desempenho efetivo da administração pública. Na ASAE, fundiram-se a Inspeção-Geral das Atividades Económicas, a Direção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar, integrando as funções de inspeção da Direção Geral das Pescas, Direção Geral da Proteção das Culturas, Direção Geral de Veterinária, Direções Regionais de Agricultura e o Instituto do Vinho e da Vinha (39).

A informação prestada ao consumidor é feita através da legislação europeia no âmbito da segurança alimentar, publicados no Jornal Oficial da União Europeia e devidamente fiscalizados pela ASAE (40). Esta informação ora serve para o consumidor ora para todos os produtores/comerciantes de géneros alimentícios, de modo a compreenderem as regras a estabelecer na rotulagem destes (2).

#### **2.4.1 Rotulagem**

O principal objetivo para a introdução de um rótulo na embalagem, funde-se na imagem comercial dum género alimentício, isto é, tem como função publicitar o produto alimentar. Não só deve dar-se importância ao *Marketing* associado ao rótulo do produto alimentar como também ter a consciência de que este é conhecido como uma referência de identidade do produto, servindo de meio de informação ao cliente. A rotulagem dos géneros alimentícios funciona como a imagem descritiva de um produto, ou seja, são indicadas referências, marcas de fabrico ou comerciais, imagens ou símbolos referentes a um determinado produto alimentar. Todas as indicações obrigatórias encontradas na rotulagem devem ser claras e de fácil leitura, para não induzir em erro o consumidor e garantir sempre uma informação pormenorizada sobre a composição do produto alimentar (2,41).

É importante salientar que a informação contida na rotulagem poderá contribuir para a proteção da saúde do consumidor, ou seja, o consumidor tem a oportunidade de ter uma visão alargada sobre o produto, podendo escolher conscientemente os géneros alimentícios que melhor se adequam à sua dieta alimentar. Por vezes, a rotulagem dos alimentos salienta alegações realmente importantes para a saúde de consumidores que pertençam a grupos de risco como recém-nascidos, grávidas, idosos e indivíduos com alergias. Estes grupos requerem cuidados especiais por se intitular como grupos de risco, por exemplo, no caso dos idosos, um grupo de risco pontual, deve ter-se uma especial atenção na dieta alimentar destes. Visto que o seu sistema digestivo perde alguma eficiência, como por exemplo na redução da produção de *lactase*, existem alimentos cuja ingestão deve ser controlada, influenciando o seu bem-estar como é o caso dos produtos lácteos (42).

Os géneros alimentícios pré-embalados como refrigerantes, massas e outros (definido no Artigo 2.º ponto 1 alínea e), do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do

Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011), disponibilizam toda a informação necessária na rotulagem, de modo a informar o cliente, entre outras disposições, sobre os ingredientes encontrados na sua composição (2). São produtos cujo acondicionamento foi efetuado anteriormente à sua comercialização: a empresa Mercatlas, Distribuição Lda. remete a responsabilidade para o fornecedor, através da Avaliação de Fornecedores (Pré-Requisito do sistema HACCP), comercializando apenas produtos pré-embalados cuja rotulagem se encontra de acordo com a legislação aplicável. Existem diversas obrigadoriedades a ter em conta na rotulagem dos géneros alimentícios, nomeadamente:

- a. **Denominação de venda:** Também conhecida como denominação legal, refere-se ao nome do produto, aquando a sua colocação no mercado, para posterior venda ao consumidor ou a estabelecimentos de comércio a retalho (2,41).
- b. **Lista de ingredientes:** Refere-se a uma listagem de todos os ingredientes que se encontram na constituição de um determinado género alimentício, indicados por ordem decrescente de peso. Caso o produto alimentar contenha algum alergénio, deve ser devidamente identificado, destacando-se em relação aos restantes ingredientes. É um ponto relevante na rotulagem dos géneros alimentícios, isto porque a composição do produto é determinante para uma escolha informada por parte do consumidor (2,41).
- c. **Ingredientes e auxiliares tecnológicos:** É necessário indicar todos os ingredientes e auxiliares tecnológicos utilizados na preparação do género alimentício, a fim de o consumidor conhecer devidamente o ciclo de vida do produto. É neste ponto que é obrigatório enumerar todas as substâncias que possam provocar alergias ou intolerâncias à saúde humana, que foram utilizadas durante a preparação do produto, que poderiam resultar de uma possível contaminação durante o processamento industrial e, todas aquelas que ainda permanecem na composição do género alimentício sob uma forma modificada (2,41).
- d. **Quantidade líquida:** A quantidade líquida do alimento deve ser devidamente identificada no rótulo do género alimentício, em unidade volúmica para líquido e em unidade de massa para os restantes produtos (2). Se se verificar que um determinado produto alimentar no estado sólido se encontra no seio de um líquido,

é imprescindível a identificação do peso líquido e do peso líquido escorrido na rotulagem do alimento (41). Existem casos em que a indicação da quantidade líquida do produto não é obrigatória, como por exemplo, quando esta é inferior a 5 g ou 5 mL (2).

- e. **Data de durabilidade mínima:** É um aspeto muito importante a considerar na rotulagem do produto alimentar, isto porque existem diversos alimentos que, após um curto espaço de tempo, podem apresentar um perigo para a saúde do consumidor, devido a possíveis contaminações microbiológicas. Para facilitar a leitura do consumidor face a esta circunstância, é introduzido no rótulo do produto alimentar a menção “Consumir de preferência antes de...” caso a data indique o dia e a menção “Consumir de preferência antes do fim de...” nos restantes casos. Estas menções devem ser acompanhadas pela data (dia, mês e ano) ou até por uma referência que evidencie o local onde é encontrada a data limite de consumo do produto alimentar. No caso da data de congelação, esta deve encontrar-se acompanhada pela menção “Congelado em...” e também pela data (dia, mês e ano) ou até por uma referência ao local da rotulagem onde está indicada a data (2).
  
- f. **Condições de conservação:** Na possibilidade do produto necessitar de condições de conservação ou de utilização, estas devem ser explícitas na rotulagem do género alimentício (2). Por exemplo, para alimentos que necessitam de ser refrigerados, como os iogurtes, é necessário incluir na rotulagem deste produto alimentar, a informação referente à temperatura de refrigeração. Isto serve para alertar o consumidor face aos cuidados que se deve ter na conservação dos produtos alimentares, a fim de evitar a proliferação de microrganismos (43). Logo após a abertura da embalagem dos produtos alimentares devem ser tomadas em consideração condições especiais de conservação e/ou prazo de consumo. Por essa mesma razão, estas indicações encontram-se na rotulagem destes alimentos, a fim de informar o cliente sobre a forma como deve conservar e qual o prazo de consumo a estabelecer para os respetivos géneros alimentícios (2).
  
- g. **Nome e endereço da empresa/operador do setor alimentar:** É obrigatória a identificação da empresa ou do responsável pela colocação no mercado, como definido no artigo 8.º nº 1 do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento

Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011. Visto que os produtos não pré-embalados não são portadores de rótulo como os pré-embalados, a empresa que produz estes géneros alimentícios é responsável pelo fornecimento da informação à empresa do setor alimentar que irá por fim cedê-la ao consumidor final (2).

- h. País de origem ou local de proveniência:** A informação referente ao país de origem ou local de proveniência deve ser identificada no rótulo dos produtos alimentares como as frutas, as carnes e o peixe a fim de não induzir em erro o cliente. Também deve ser indicado o país de origem ou local de proveniência de um determinado ingrediente, caso este não coincida com o do género alimentício em questão (2).
- i. Modo de emprego ou instruções de utilização:** Sempre que não seja clara a utilização do género alimentício, o modo de emprego deve ser claramente referido, a fim de esclarecer o consumidor final (2). Por exemplo, nos pastéis de bacalhau congelados devem ser evidenciadas as condições de preparação do alimento. Estes devem ser passados em óleo bem quente a fim de apresentarem uma cor dourada e uniforme, durante um tempo estipulado. As informações referentes ao auxílio da fritura do alimento congelado (temperatura de fritura máxima = 180 °C) devem ser cumpridas e definidas no modo de preparação, encontrado na embalagem do género alimentício.
- j. Título alcoométrico adquirido:** É obrigatória a indicação do título alcoométrico adquirido, quando a bebida alcoólica apresenta um título alcoométrico volúmico não inferior a 1,2 % (2).
- k. Declaração nutricional:** A fim de se dar a conhecer a informação nutricional ao consumidor e contribuir para uma escolha consciente da alimentação diária, a introdução da declaração nutricional deve ser incluída nos rótulos alimentares. Esta informação deve conter a seguinte ordem e, expressos em percentagem da dose diária recomendada: valor energético, quantidade de lípidos dos quais saturados, monoinsaturados e polinsaturados, hidratos de carbono dos quais açúcares, polióis e amido, fibra, proteínas, sal, vitaminas e sais minerais (2,43). A declaração nutricional deve ser expressa por 100 g no caso de sólidos e por 100 mL em líquidos, permitindo a comparação do teor nutritivo com outros produtos

alimentares, ou então por porção ou unidade de consumo (2). As unidades de medida para todos os constituintes encontrados na declaração nutricional são: quilojoules (kJ) e quilocalorias (kcal) para o valor energético e gramas (g), miligramas (mg) e microgramas ( $\mu\text{g}$ ) para a massa. Seguidamente, apresentam-se as tabelas alusivas às doses de referência para a energia e nutrientes obrigatórios na declaração nutricional e, às vitaminas e sais minerais acompanhados pelo respetivo valor de referência do nutriente (VRN).

**Tabela 1** - Doses de referência para energia e determinados nutrientes encontrados na declaração nutricional (2)

Energia ou nutriente	Dose de referência
<b>Energia</b>	8 400 kJ / 2 000 kcal
<b>Lípidos totais</b>	70 g
<b>Ácidos gordos saturados</b>	20 g
<b>Hidratos de Carbono</b>	260 g
<b>Açúcares</b>	90 g
<b>Proteínas</b>	50 g
<b>Sal</b>	6 g

**Tabela 2** - Valores de referência do nutriente para as vitaminas declaradas na informação nutricional dos rótulos alimentares (2)

Vitamina	VRN
<b>Vitamina A</b>	800 $\mu\text{g}$
<b>Vitamina D</b>	5 $\mu\text{g}$
<b>Vitamina E</b>	12 mg
<b>Vitamina K</b>	75 $\mu\text{g}$
<b>Vitamina C</b>	80 mg
<b>Tiamina</b>	1,1 mg
<b>Riboflavina</b>	1,4 mg
<b>Niacina</b>	16 mg
<b>Vitamina B6</b>	1,4 mg
<b>Ácido fólico</b>	200 $\mu\text{g}$
<b>Vitamina B12</b>	2,5 $\mu\text{g}$
<b>Biotina</b>	50 $\mu\text{g}$
<b>Ácido pantoténico</b>	6 mg
<b>Potássio</b>	2 000 mg

**Tabela 3** - Valores de referência do nutriente para os sais minerais declarados na informação nutricional dos rótulos alimentares (2)

Sal mineral	VRN
<b>Cloreto</b>	800 mg
<b>Cálcio</b>	800 mg
<b>Fósforo</b>	700 mg
<b>Magnésio</b>	375 mg
<b>Ferro</b>	14 mg
<b>Zinco</b>	10 mg
<b>Cobre</b>	1 mg
<b>Manganês</b>	2 mg
<b>Fluoreto</b>	3,5 mg
<b>Selénio</b>	55 µg
<b>Crómio</b>	40 µg
<b>Molibdénio</b>	50 µg
<b>Iodo</b>	150 µg

O número do lote deve ser incluído na rotulagem dos produtos, que na maior parte das vezes se encontra na embalagem do alimento. A sua indicação é fundamental para as empresas que o comercializam e até para as autoridades responsáveis pelo controlo, isto porque pode facilmente ser verificado o ciclo de vida do produto (43). A importância do lote está aliada ao cumprimento da rastreabilidade, pois é uma ferramenta fundamental para a execução dos requisitos, tal como o controlo à receção. Para os produtos não pré-embalados, a identificação de lote é apenas usada nas embalagens de transporte, tornando-se desnecessário a menção deste aquando a exposição e venda ao consumidor final (44). Por vezes, o dia e mês referentes à data de durabilidade mínima do produto alimentar é essencial para servir de lote, não sendo obrigatória a sua especificação (43).

Toda a informação definida anteriormente deve ser encontrada na rotulagem dos produtos alimentares, não induzindo em erro o consumidor. Não deve ser ambígua ou confusa, por essa razão é escrita de forma clara e de preferência encontrar-se bem visível na rotulagem do produto alimentar.

Em face ao anteriormente exposto, os rótulos dos produtos alimentares de marca própria da empresa foram devidamente revistos segundo o Regulamento (UE) n° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

## 2.4.2 Produtos não pré-embalados

Os géneros alimentícios não pré-embalados são considerados como produtos que não contêm uma pré-embalagem, sendo vendidos ao consumidor final ou a estabelecimentos de restauração coletiva. Segundo o Decreto-Lei nº 560/99 de 18 de Dezembro, são considerados géneros alimentícios não pré-embalados todos aqueles que são apresentados para venda avulso ou a granel, embalados no próprio posto de venda a pedido do consumidor e ainda os produtos alimentares pré-embalados para venda imediata (3).

Ao contrário dos produtos pré-embalados, é da responsabilidade da empresa que os comercializa, colocar a informação nas etiquetas, no ponto de venda. Esta informação é transmitida pelos Fornecedores através das Fichas Técnicas e da rotulagem original dos diversos produtos comercializados para a empresa. Transpondo as indicações obrigatórias para as etiquetas, é transmitida ao consumidor toda a informação necessária para uma escolha consciente e segura dos produtos alimentares, sempre pensando na sua saúde.

Para que os géneros alimentícios não pré-embalados possam ser reconhecidos facilmente e de certo modo compreender o ciclo relativo à comercialização destes, é obrigatória a indicação do número de lote e do nome do operador que o atribuiu, apenas na venda a terceiros. Deve ser indicada a denominação comercial, o estado físico e a forma de apresentação do alimento e é necessário que a rastreabilidade dos alimentos comercializados seja devidamente praticada. Isto porque caso um género alimentício se encontre impróprio para consumo devido a contaminações desenvolvidas durante o transporte deste, o fornecedor deve ser avisado a fim de tomar conhecimento sobre o sucedido (45). As obrigatoriedades a considerar na rotulagem dos géneros alimentícios não pré-embalados são as exigidas nos produtos pré-embalados, como definidas no ponto 2.4.1.

O esclarecimento 2/DAH/2014 comunicado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária, relativo à interpretação do Regulamento (UE) nº 1169/2011, incentiva a criação de um *dossier* em que seja anexada toda a informação referente aos alérgenos alimentares encontrados nos géneros alimentícios não pré-embalados. O acesso à informação deve ser gratuito e de fácil compreensão, de modo a não dificultar a perceção do consumidor face à interpretação do conteúdo do *dossier*. A informação deve encontrar-se em todos os locais de venda destes géneros alimentícios e, o consumidor pode ser informado verbalmente em relação às substâncias alérgicas se: o estabelecimento for

portador de uma clara indicação, que reporte para a aquisição da informação através dos operadores; anteriormente à obtenção dos produtos por parte dos clientes, for cedida pelos operadores ou até pelo proprietário do estabelecimento; esta informação encontra-se em formato digital ou impresso para os operadores e Autoridades responsáveis pela fiscalização (46).

#### **2.4.2.1 Destaques dos produtos não pré-embalados da secção de Peixaria**

No Decreto-Lei nº 134/2002 de 14 de Maio, publicado pelo Diário da República, que referia todas as obrigatoriedades a ter em conta na informação ao consumidor para os produtos da pesca e da aquicultura, este não impunha a obrigação de certas menções para pequenas quantidades de géneros alimentícios vendidos diretamente ao público (45).

O Decreto-Lei nº 243/2003 de 7 de Outubro de 2003, que altera o Decreto-Lei nº 134/2002 de 14 de Maio, é referente à informação ao consumidor face aos produtos da pesca e da aquicultura, são designadas todas as indicações necessárias a considerar nos destaques encontrados para os produtos alimentares não pré-embalados da secção de Peixaria (47). A necessidade acrescida em informar o cliente sobre os géneros alimentícios que adquire, como “Peixes produzidos em estabelecimentos de aquicultura, desde que vendidos ao consumidor final no próprio estabelecimento” e “Peixes pescados em água doce, vendidos pelo próprio pescador” passou a ser obrigatória indicando no destaque/rotulagem do produto alimentar: a denominação comercial da espécie; o nome científico da espécie; o método de produção, isto é, se o produto foi capturado no mar, em água doce ou proveniente da aquicultura; a zona de captura (45,47).

#### **2.4.2.2 Destaques dos produtos não pré-embalados da secção de Hortofrutícolas**

No caso dos Hortofrutícolas, os padrões mínimos de qualidade exigidos devem passar por produtos que se apresentam inteiros e saudáveis, isentos de qualquer zona apodrecida que o torne impróprio para consumo. Além dos padrões de qualidade exigidos, também devem ser tidos em consideração as características de amadurecimento destes produtos, ou seja, devem apresentar um estado de maturação satisfatório não excessivo, que não impeça assim a sua comercialização (48).

Ao abrigo do Regulamento de Execução (UE) n° 543/2011 da Comissão de 7 de Junho de 2011 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n° 1234/2007 do Conselho nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados, os destaques das frutas e legumes encontradas na secção de Hortofrutícolas devem conter os seguintes aspetos:

- a. Identificação:** O nome e endereço do embalador devem ser indicados no destaque do produto alimentar. Estas informações podem ser omitidas se nas embalagens, com exceção das pré-embalagens, encontrar-se o código correspondente ao embalador e/ou ao emissor devidamente assinalado, emitido por um serviço oficial. Esta identificação também pode ser substituída, se nas pré-embalagens for indicado o nome e o endereço do vendedor estabelecido na União Europeia, mas neste caso a rotulagem do produto alimentar deve conter o código do embalador e/ou do emissor (48).
- b. Natureza do produto:** É necessário incluir o nome da variedade incluída na pré-embalagem, tal como as diferentes variedades encontradas para um produto, por exemplo, Maçã Fuji e Maçã Gala (48).
- c. Origem do produto:** O destaque do fruto em questão deve conter a origem do produto, identificando o País de origem. Também poderá ser acrescentado a zona de produção ou a sua denominação nacional, regional ou até local (48).
- d. Características comerciais:** O calibre e a categoria devem servir de informação ao consumidor nos destaques das frutas. A categoria pode ser definida como Categoria Extra (frutas de qualidade superior), Categoria I (frutas de boa qualidade) e Categoria II (as restantes frutas). O calibre pode ser identificado através das regras de semelhança entre as frutas e pelos diâmetros e pesos (mínimo e máximo). Para os legumes, o calibre deve ser expresso pelo peso mínimo por unidade ou pelo número de unidades (48).
- e. Marca oficial de controlo:** Esta menção não é obrigatória para os produtos Hortofrutícolas (48).

### **2.4.3 Indicações obrigatórias no preçário da secção de Padaria**

Ainda na secção referente à informação prestada aos consumidores, encontram-se as indicações obrigatórias a incluir no preçário da secção de Padaria. Segundo a Portaria nº 425/98 de 25 de Julho, que relata as características a ter em conta para os diferentes tipos de pão que possam ser comercializados, é possível verificar quais as especificações a considerar na comercialização destes géneros alimentícios (49).

As indicações obrigatórias a considerar no preçário referente aos produtos de Padaria passam pela denominação de venda do tipo de pão, as expressões tradicionais e regionais para o alimento e ainda o preço por quilograma. A tabela deve encontrar-se em destaque na secção de Padaria de modo a cativar a atenção do cliente (49).

### **2.5 Fichas Técnicas**

As Fichas Técnicas dos produtos alimentares servem de guia para conhecer inteiramente um determinado género alimentício, isto é, funcionam como o “Bilhete de Identidade” dos produtos alimentares. Estes documentos são criados no âmbito da Implementação do Sistema HACCP, tendo como função a descrição do género alimentício, as condições de transporte e conservação e as instruções previstas de utilização. Também é referida a rastreabilidade associada ao produto, o acondicionamento/embalamento, as características organoléticas e microbiológicas e a declaração nutricional. Com isto, são fornecidos dados importantes para toda a população em geral, desde o produtor até ao consumidor para a verificação de referências específicas de forma a garantir a segurança do alimento (50).

A atualização das Fichas Técnicas da secção Talho resume-se à prestação da informação ao consumidor. Segundo o Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho relativo às condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes, é exigido que as temperaturas de conservação das carnes sejam rigorosamente cumpridas. Não só deve ser devidamente respeitado o controlo das temperaturas como também no armazenamento e distribuição. Estes são aspetos que devem ser considerados durante a distribuição das carnes e seus produtos (51). São relevantes na medida em que alertam o consumidor de como devem ser realizadas as condições de transporte e conservação, também expressas nas fichas técnicas dos produtos alimentares.

Para serem conhecidos os critérios microbiológicos a serem considerados nas fichas técnicas dos diferentes tipos de carne, é necessária a consulta integral do Regulamento (CE) nº 1441/2007 da Comissão Europeia de 5 de Dezembro de 2007, que altera o Regulamento (CE) nº 2073/2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, referente aos critérios microbiológicos aplicáveis nos produtos alimentares. Assim sendo, é identificada a categoria de alimentos, os microrganismos associados, o plano de amostragem, os limites mínimo e máximo, o método de análise de referência e ainda a fase em que o critério deve ser aplicado (52).

Como já referido anteriormente, a informação referente à declaração nutricional deve estar contida nas Fichas Técnicas e na própria rotulagem do produto. Deve conter informações como o valor energético, a quantidade de lípidos dos quais saturados, monoinsaturados e polinsaturados, os hidratos de carbono dos quais açúcares, os polióis e amido, a fibra, as proteínas, o sal e ainda, as vitaminas e os sais minerais (2). Para obter estes dados, recorre-se a publicações bem fundamentadas com base científica acreditada como é o caso da Tabela da Composição de Alimentos publicada pelo Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, em que é documentada a composição nutricional dos diferentes alimentos consumidos em Portugal (53).

## **2.6 Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP**

A introdução de Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP é necessária na medida em que os colaboradores tenham uma informação clara e bem definida de como devem desempenhar as suas tarefas diárias. Procedimentos referentes a Boas Práticas de Higiene de equipamentos e utensílios, de separação e gestão de quebras, de controlo à receção de produtos, de manipulação de alimentos e controlo de validades contribuem para um correto funcionamento da empresa e da comercialização de produtos seguros.

Segundo a legislação alimentar europeia, aspetos como a prevenção, a rastreabilidade, a responsabilidade, a segurança, a transparência e a urgência devem encontrar-se vinculados no perfil do colaborador do ramo alimentar. Estes aspetos são importantes para o bom funcionamento das Boas Práticas de Higiene e de Funções, desempenhadas pelos colaboradores e inspecionadas pelos responsáveis de Qualidade das empresas da área alimentar. Os trabalhadores das diferentes secções da loja devem rever frequentemente os pontos críticos de controlo e garantir o seu controlo, devem identificar

com facilidade os Fornecedores dos géneros alimentícios e responsabilizarem-se pela exposição de géneros alimentícios seguros, sem colocar em risco a saúde dos clientes. Na possibilidade dos produtos alimentares comercializados apresentarem não conformidades, isto é, caso os géneros alimentícios não sejam seguros, os colaboradores devem retirar os produtos da zona de exposição aos clientes (54).

Um importante problema de Saúde Pública advém do facto da população ingerir géneros alimentícios contaminados. Os alimentos encontram-se impróprios para consumo quando perigos biológicos, físicos e/ou químicos colocam em risco a segurança dos alimentos (1). Os Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP servem de guia, para que os perigos sejam minimizados através da execução de Boas Práticas.

Por fim, os Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP para uma empresa responsável pela comercialização de produtos alimentares, devem abranger aspetos como o controlo das validades (na receção, armazenagem e exposição das mercadorias), na gestão das quebras diárias dos géneros alimentícios que não se encontram em condições de serem consumidos (garantindo a separação e eliminação das quebras e resíduos), os procedimentos de limpeza nas várias secções, entre outros. Os Procedimentos devem ser sempre ajustados à realidade da empresa, tornando-se práticos, de fácil compreensão e execução por parte dos colaboradores.

## **2.7 Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho**

Os Planos Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho devem ser criados, para facilitar a identificação dos variados riscos que o colaborador possa estar sujeito e com isso minimizar os seus efeitos. Neste tipo de planos são definidas normas, princípios e regras para serem adotados pelos colaboradores das empresas, como por exemplo as instruções gerais de segurança em caso de incêndio, explosão ou fuga de gás. Na possibilidade de evitar confusões por parte dos colaboradores, estes planos de segurança são definidos para ajudar a entender como devem lidar com as situações de perigo a que estão sujeitos (55).

Para facilitar a compreensão e a adoção de um plano de Instruções Gerais de Segurança, as entidades responsáveis pela sua elaboração devem tomar em consideração certas particularidades como a flexibilidade, a precisão e a simplicidade. Isto porque um plano de instruções deve ser idealizado de forma a adaptar-se à situação de perigo, a

facilitar a compreensão deste e, ser preciso ao atribuir as responsabilidades a todos os executantes que devem segui-lo (55).

O responsável da empresa deve comunicar a todos os responsáveis de secção a fim de demonstrar aos colaboradores certos aspetos como as medidas de segurança a adotar para evitar o perigo. A formação no âmbito da segurança e da saúde no trabalho também deve ser incentivada para o cumprimento das tarefas de cada operador (56).

## **2.8 Questionário para avaliação de Fornecedores e satisfação de Clientes**

Uma forma de controlar os Fornecedores responsáveis pela comercialização dos produtos alimentares e avaliar a satisfação dos Clientes no serviço prestado pela Mercatlas, Distribuição Lda. é recorrer à elaboração de questionários.

Falando pormenorizadamente sobre o controlo que é feito aos Fornecedores, os aspetos a serem tidos em consideração são os documentos que especificam os diversos géneros alimentícios produzidos (Fichas Técnicas), os certificados de análises realizados em laboratórios acreditados, as auditorias à empresa de modo a verificar o seguro e correto funcionamento, entre outros (57). Existem critérios específicos que também servem de base para a avaliação de Fornecedores da empresa, como a legalidade da autorização de laboração, a garantia da salubridade de todos os produtos comercializados e se é verificado o cumprimento da legislação europeia aplicável ao setor de atividade.

A satisfação por parte do Cliente é um dos motivos que leva ao crescimento das receitas anuais, isto é, é garantido o sucesso da empresa face à gama de produtos conformes e de boa qualidade que comercializam, a simpatia dos colaboradores, a devida higienização e arrumação encontrada nas diversas secções, entre outras. A centralização do objetivo principal de uma empresa deve incidir no consumidor, visto que é o alvo responsável pelo sucesso empresarial sendo criadas técnicas de *Marketing* avançadas de modo a servir as necessidades do consumidor e com isto, levar ao consumo contínuo dos produtos comercializados na empresa.

### **3. Informação ao consumidor referente aos géneros alimentícios**

Uma das tarefas propostas para esta dissertação foi a criação de documentos para informar o consumidor, alusivos aos ingredientes e potenciais alergénios encontrados nos diversos produtos alimentares não pré-embalados. Para isto, foi necessária a consulta do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Os produtos alimentares não pré-embalados abrangidos pela devida informação ao consumidor são todos aqueles que se encontram nas secções de Padaria/Pastelaria, Charcutaria, Hortofrutícolas, Peixaria, Talho e Livro Serviço (Queijos).

Para uma informação clara sobre os ingredientes e alergénios encontrados na etiqueta dos alimentos não pré-embalados, foi necessária a recolha de todas as Fichas Técnicas dos produtos, comercializados pelos Fornecedores da empresa Mercatlas, Distribuição Lda. Para esse fim, foi elaborada uma lista de todos os produtos encontrados nestas secções e, foi verificado se a empresa possuía as Fichas Técnicas atualizadas em documento impresso ou em formato digital.

De modo a verificar a devida atualização das Fichas Técnicas, foi executada uma comparação do rótulo encontrado nas pré-embalagens ou nas etiquetas das caixas para o transporte dos produtos de Padaria/Pastelaria, com a informação encontrada nas referidas fichas. Na possibilidade da empresa não possuir o rótulo do produto alimentar nas disposições mencionadas anteriormente, averiguou-se a data de revisão do documento referente a esse género alimentício. Assim, foi efetuado o pedido por correio eletrónico das Fichas Técnicas atualizadas, a fim de ser colocada toda a informação nas etiquetas dos produtos, impressas pelas balanças das secções.

Para ser efetuada uma melhor gestão das Fichas Técnicas e das menções a considerar nas etiquetas dos produtos não pré-embalados, foi criado um documento em formato Excel com os variados produtos encontrados nas secções de Padaria, Pastelaria, Charcutaria e Livre Serviço. O documento foi destacado por cores para facilitar a sua interpretação, sendo que a amarelo encontravam-se os produtos com Ficha Técnica impressa e arquivada, a verde todos aqueles que possuíam as menções a considerar nas etiquetas e a vermelho os produtos ou códigos inexistentes na empresa (Figura 4). As tabelas referentes à gestão das Fichas Técnicas e das menções a considerar nas etiquetas

dos produtos alimentares para as secções de Livre Serviço, Padaria/Pastelaria e Charcutaria podem ser consultadas no Anexo I - A.

Após ter sido averiguada a revisão das Fichas Técnicas, foi transposta a informação relativa a todos os ingredientes e potenciais alergénios constituintes de cada alimento, para as etiquetas dos produtos não pré-embalados, através da ferramenta informática “MULTI”. Esta ferramenta é utilizada para a gestão da empresa, baseando-se na inserção de produtos com preços associados e na gestão de vendas e de quebras. Na inserção individual de um artigo, que seja um produto pré-embalado existe um campo específico para a inclusão de referências na etiqueta impressa pela balança.

FIAMBRE DA PÁ		FT	INGREDIENTES	CHOURIÇÃO		FT	INGREDIENTES
FIAMBRE DA PÁ NOBELL	94073	FT	ok em 28-04-2015	CHOURIÇÃO PORMINHO	94009	FT	ok em 10-03-2015
FIAMBRE DA PÁ QTA GAVIÃO	94074	Pedido feito	ok em 06-03-2015	CHOURIÇÃO CASA DA PRISCA	94332	Pedido feito	
FIAMBRE DA PÁ VALE DA GARÇA	94060	FT	ok em 17-03-2015	CHOURIÇÃO DAMATTA	94052	FT	ok em 19-03-2015
FIAMBRE DA PÁ IZDORO	94042	FT	ok em 31-03-2015	CHOURIÇO VELA ALEGRIA	94055	Pedido feito	ok em 19-03-2015
FIAMBRE SANDWICH NOBELL	94070	FT	ok em 28-04-2015	CHOURIÇO VELA PICANTE ALEGRIA	94056	Pedido feito	ok em 19-03-2015
FIAMBRE SANDWICH QTA GAVIÃO	94076	FT	ok em 10-03-2015	CHOURIÇO EXTRA COLLELL	94084		
FIAMBRE PÁ BARRA QTA GAVIÃO	94071	FT	ok em 06-03-2015	CHOURIÇO EXTRA PICANTE COLLELL	94089		
FIAMBRE PÁ BARRA VALE DA GARÇA	94928	FT	ok em 17-03-2015	CHOURIÇO CIPIMENTA COLLELL	94057		
FIAMBRE PÁ LIMIANA	94010	FT	ok em 12-05-2015				

**Figura 4** - Exemplo parcial do documento em formato Excel referente aos produtos alimentares da secção de Charcutaria.

Assim, foi consultado o regulamento mencionado anteriormente para seguimento das menções obrigatórias a considerar na rotulagem dos produtos não pré-embalados. Os ingredientes encontrados nos alimentos, os alergénios destacados em letra maiúscula (exemplo: LEITE) e, as condições de conservação foram aspetos a ter em conta na atualização das etiquetas. Para a introdução das menções obrigatórias a considerar na etiquetagem de todos os géneros alimentícios não pré-embalados encontrados nas diversas secções da loja, foi indispensável a consulta do regulamento citado anteriormente. Na Figura 5, é possível verificar as etiquetas antes e após a revisão para o género alimentício “Queijo Ilha São Jorge - Denominação de Origem Protegida”.

Outras informações que se encontram nas etiquetas dos produtos, a fim de informar o consumidor são: o nome e endereço do operador da empresa, a denominação do género alimentício, as condições de conservação e a variação da temperatura a que o produto deve estar sujeito, a data e hora de embalamento do alimento, o código de barras, o preço por quilograma de produto, o peso em quilogramas e ainda o total a pagar por parte do cliente.



**Figura 5** - Etiquetas do género alimentício não pré-embalado “Queijo Ilha São Jorge - Denominação de Origem Protegida”, antes e após a revisão.

À medida que as menções de cada produto alimentar eram transpostas para as etiquetas, criou-se a tabela para servir de informação ao cliente, a considerar nas diversas secções da loja. Foi indicado o nome e a devida correspondência dos alergénios encontrados na constituição do género alimentício. A presença de alergénios ou a possível contaminação cruzada com a substância alergénica associada foi indicada, para dar a conhecer ao consumidor e colaboradores as substâncias contidas nos géneros alimentícios comercializados, que provocam alergias. A tabela de informação ao cliente para a secção de Padaria pode ser consultada na Figura 6 e, para as restantes secções (Pastelaria, Charcutaria e Livre serviço) é possível consultar-se no Anexo I - B da presente dissertação.

Após a criação e a devida revisão das substâncias responsáveis por alergias alimentares, encontradas nos devidos géneros alimentícios, a tabela foi impressa e colocada em destaque nas secções mencionadas anteriormente de forma a ser apresentada uma informação clara, sistemática e de fácil compreensão aos clientes. Esta tarefa tem um impacto positivo na representação da Mercatlas, Distribuição Lda. no mercado, ou seja, é cumprida a legislação alimentar europeia em vigor, demonstrando assim uma melhoria contínua nos serviços prestados.

À medida que se reuniam as Fichas Técnicas enviadas pelos Fornecedores da Mercatlas, foi criado um *dossier*. O esclarecimento 2/DAH/2014 comunicado pela Direção Geral de Alimentação e Veterinária, incentiva a criação de um *dossier* em que seja anexada toda a informação referente aos géneros alimentícios comercializados.

PADARIA	GLÚTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOINS	SOJA	LEITE	FRUTOS DE CASCA RUA	AIPO	MOSTARDA	SEMENTES DE SÊSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	TREMOÇO	MOLUSCOS
1/2 BAGUETE 120 G	X							O			O			
1/2 BAGUETE CEREAIS 130 G	X						X	O			X			
1/2 BAGUETE INTEGRAL 120 G	X					O	O				O			
BAGUETE 250 G	X													
BAGUETE RUST. LANGUEDOC 350 G	X							O			O			
BARRA RUSTICA 270 GR	X							O			O			
BOCATA GRAN RESERVA	X					O	O				O			
PÃO 6 CEREAIS 250 G	X					O	O	O			X			
PÃO CHAPATA 400 G	X			O		O		O			O			
PÃO RUSTICO C/ NOZES 300 G	X							X			O			
PÃO RUSTICO C/ SEMENTES 300 G	X							O			X			
PÃO CAMPESTRE 400 GR	X							O			O			
BIJOU	X													
BICAS	X													
PÃO SORTIDO MINI 4x20 G	X					O	O	O			X			
PÃO CHAPATA 400 G	X		O			O	O	O			O			
PÃO INTEGRAL UNID	X													
CARÇA C/CEREAIS 75 G	X										X			
PÃO PANECILO 60 G	X							O			O			
BROA DE MILHO KG	X													

**Legenda:**

**X** - Contém

**O** - Pode conter vestígios de / Possível contaminação cruzada com



**Figura 6** - Tabela referente aos potenciais alergénios encontrados nos géneros alimentícios não pré-embalados da secção de Padaria.

ESTAMOS AO SEU DISPOR  
PARA O INFORMAR MAIS E  
MELHOR

**OBRIGADO!**

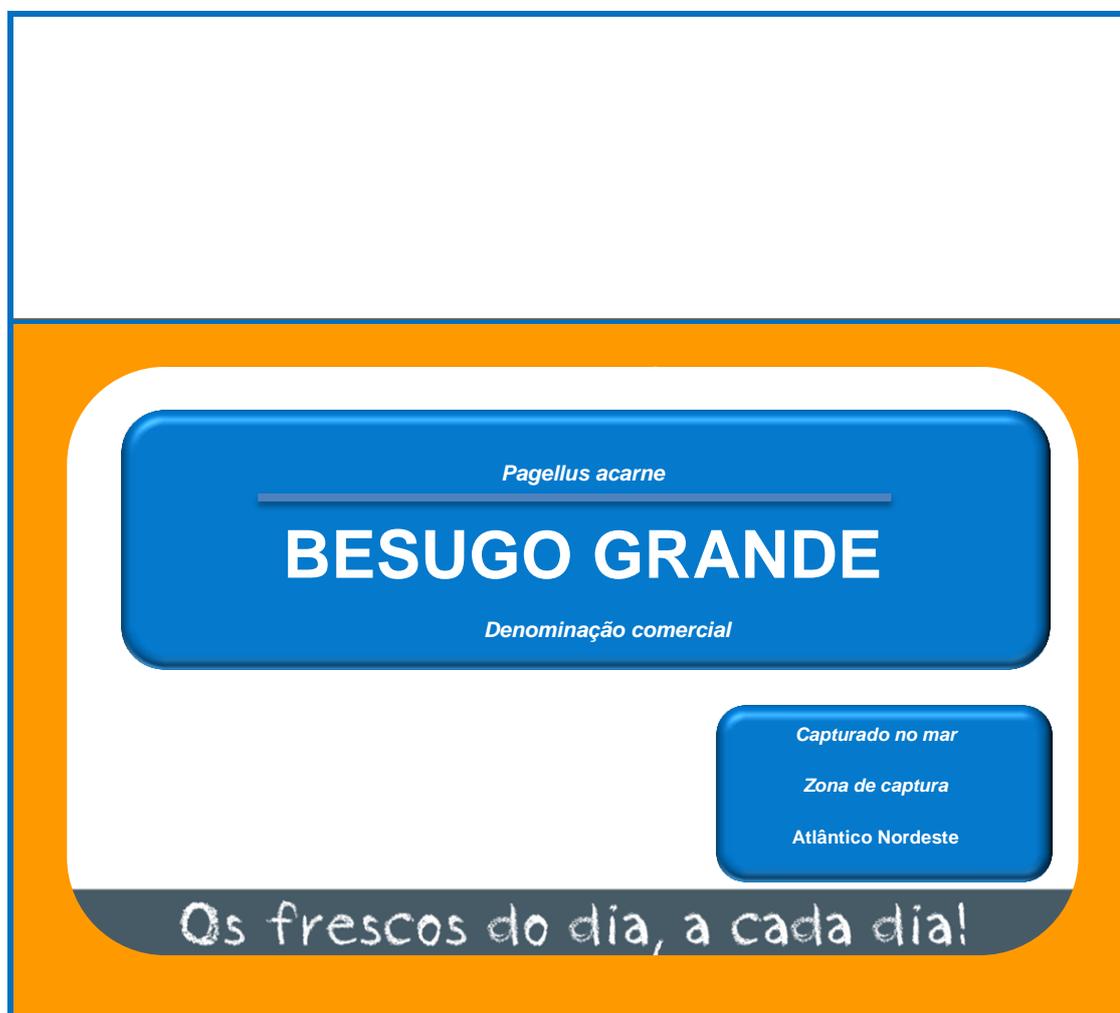
Este *dossier* pode ser consultado juntamente do ponto de venda dos géneros alimentícios não pré-embalados, sendo cedido ao cliente sempre que este o exigir. Para cada género alimentício não pré-embalado comercializado, foi agrafada a respetiva etiqueta e a Ficha Técnica do produto alimentar, separando o *dossier* pelas diferentes secções no qual este objetivo incidiu. Isto serve para demonstrar o nível de organização da documentação referente às Fichas Técnicas, a todos os interessados como os clientes, os colaboradores ou até as autoridades responsáveis pela fiscalização da higiene e segurança prestada nas empresas da área alimentar.

A tarefa foi efetuada durante todo o período de estágio devido à contínua introdução de produtos alimentares nas diferentes secções e, por vezes, a demora na resposta aos pedidos de Fichas Técnicas também contribuiu para que este objetivo se prolongasse. Assim, foi praticada uma avaliação contínua na atualização de ingredientes, podendo ser comprovada pela análise do Anexo I - C, os registos de atualização de ingredientes da Padaria, Pastelaria e Charcutaria.

Para que o consumidor seja informado em relação aos produtos alimentares que adquire na Mercatlas, Distribuição Lda., estes devem estar devidamente identificados. Após a revisão dos produtos encontrados em todas as secções e de ter sido efetuada uma pesquisa sobre a legislação alimentar europeia aplicável à informação que deve ser prestada ao consumidor, foi necessário efetuar a atualização dos destaques dos produtos da pesca e da aquicultura e dos géneros alimentícios encontrados na secção dos Hortofrutícolas.

De modo a verificar-se a realização da atualização dos destaques da Peixaria foi imprescindível a consulta do Decreto-Lei nº 134/2002 de 14 de Maio e do Decreto-Lei nº 243/2003 de 7 de Outubro, referentes à informação ao consumidor face aos produtos da pesca e da aquicultura. Após a consulta dos Decretos-Lei mencionados anteriormente, foi possível verificar todas as indicações necessárias a considerar nos destaques dos produtos alimentares encontrados nesta Secção. Pela análise da Figura 7, é possível averiguar quais as indicações a considerar no destaque dos produtos da pesca e aquicultura como a denominação comercial e nome científico do peixe, o preço por quilograma de produto, a zona e o método de captura. Toda a informação referente a detalhes específicos como o nome científico, a zona e o método de captura, foram consultados nas faturas enviadas pelos Fornecedores.

Para finalizar a tarefa, os destaques foram impressos e colocados junto dos diversos produtos alimentares a fim de servir de informação ao cliente, como pode ser visualizado pela análise do Anexo II - A. Esta tarefa foi realizada durante todo o período de estágio, visto que nem todas as espécies comercializadas são pescadas sempre no mesmo local, o que por sua vez implicou a constante atualização dos destaques.



**Figura 7** - Exemplo de destaque para os produtos encontrados na secção de Peixaria.

A atualização dos destaques da Peixaria - secção Congelados foi semelhante à referente aos destaques encontrados na secção de Peixaria. Também foi tomado em consideração a denominação comercial, o nome científico, a origem e o preço por quilograma de produto. Junto do nome comercial foram adicionadas certas observações específicas relativas ao produto e foi criado um separador no destaque (Figura 8) remetendo para a leitura da etiqueta encontrada na embalagem, para indicações mais pormenorizadas sobre o género alimentício. Como pode ser verificado pela análise do

Anexo II - B, é encontrado o destaque junto da etiqueta da embalagem para posterior consulta detalhada por parte do cliente.



**Figura 8** - Exemplo de destaque para os produtos encontrados na secção de Peixaria - congelados.

Após ter sido verificada a necessidade de renovar os destaques dos produtos encontrados na secção de Hortofrutícolas, foi efetuada uma pesquisa bibliográfica na legislação em vigor de modo a atualizar as identificações das diversas frutas e legumes. Para se verificar a conformidade presente nos destaques dos Hortofrutícolas, foi necessária a consulta do Regulamento de Execução (UE) n° 543/2011 da Comissão de 7 de Junho de 2011 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n° 1234/2007 do Conselho nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados. Como pode ser verificado pela observação da Figura 9, o destaque encontrado na secção de Hortofrutícolas contém informações referentes à denominação comercial e ao preço por quilograma de produto, a origem, o calibre e a categoria. A informação referente a detalhes específicos como a origem e o calibre das frutas, foi

consultada nas faturas enviadas pelos Fornecedores à empresa Mercatlas, Distribuição Lda., aquando a receção dos produtos alimentares. Para finalizar, os destaques foram impressos e colocados junto dos diversos produtos alimentares a fim de servir de informação ao cliente, como pode ser visualizado pela análise do Anexo II - C.



**Figura 9** - Exemplo de destaque para os produtos encontrados na secção de Hortofrutícolas.

As variações de preço dos produtos comercializados por uma empresa têm a tendência a ser modificados periodicamente. Isto porque as variações do preço de aquisição implicam a alteração do preço final. Consequentemente, verificou-se a necessidade de atualizar o preço encontrado na Secção de Padaria/Pastelaria (Figura 10).

# PREÇOS

## PADARIA / PASTELARIA



PRODUTOS	€/uni	€/kg	PRODUTOS	€/uni	PRODUTOS	€/uni
½ BAGUETE 120 GR	<b>0,26</b>	<b>2,17</b>	ALSACIANO	<b>0,89</b>	CHAUSSON DE MAÇÃ	<b>0,69</b>
½ BAGUETE MULTICEREAIS 130 GR	<b>0,39</b>	<b>3,00</b>	BOLA BERLIM EXTRA	<b>0,69</b>	CROISSANT BRIOCHE	<b>0,45</b>
½ BAGUETE INTEGRAL 120 GR	<b>0,29</b>	<b>2,42</b>	BOLA BERLIM C/CHOC 90 GR	<b>0,59</b>	CROISSANT C/ CREME	<b>0,65</b>
BAGUETE 250 GR	<b>0,59</b>	<b>2,36</b>	BOLA BERLIM SIMPLES 78 GR	<b>0,49</b>	CROISSANT C/ CHOCOLATE	<b>0,65</b>
BAGUETE RUSTICA LANGUEDOC	<b>0,89</b>	<b>2,61</b>	BOLA BERLIM MINI CARAMELO 53 GR	<b>0,42</b>	CROISSANT FRANCES 60 GR	<b>0,29</b>
BAGUETE SANDUICHE 90 GR	<b>0,20</b>	<b>2,22</b>	BOLA BERLIM MINI CHOCO 51 GR	<b>0,42</b>	CROISSANT PIZZA	<b>0,99</b>
BARRA RUSTICA 270 GR	<b>0,85</b>	<b>3,15</b>	BOLO ARROZ	<b>0,55</b>	CROISSANT FOLHADO CHOCO	<b>0,69</b>
BOCATA GRAN RESERVA 140 GR	<b>0,39</b>	<b>2,79</b>	MIL FOLHAS / BISPO	<b>0,59</b>	CROISSANT FRAMBOESA	<b>0,79</b>
PÃO D'ÁGUA 400 GR	<b>0,99</b>	<b>2,48</b>	PASTEL DE NATA TRADICIONAL	<b>0,39</b>	FERRADURA CHILA	<b>0,69</b>
PÃO 6 CEREAIS 250 GR	<b>0,95</b>	<b>3,80</b>	PASTEL DE NATA C/CHOCOLATE	<b>0,59</b>	FERRADURA CHOCOLATE	<b>0,69</b>
PÃO CHAPATA 400 GR	<b>0,99</b>	<b>2,48</b>	PASTEL DE FEIJÃO	<b>0,59</b>	NAPOLITANA CHOCO 100 GR	<b>0,55</b>
PÃO RUSTICO C/ NOZES	<b>1,49</b>	<b>4,81</b>	PASTEL DE CÔCO	<b>0,59</b>	FOLHADO IOG/MORANGO	<b>0,99</b>
PÃO RUSTICO C/ SEMENTES	<b>1,39</b>	<b>4,60</b>	QUEIJADA (cenoura/laranja)	<b>0,55</b>	MINI CROISSANT FRANCÊS	<b>0,15</b>
PÃO CAMPESTRE 400 GR	<b>1,59</b>	<b>3,98</b>	TARTE DE NATA	<b>0,89</b>	MINI CARACOL C/ PASSAS	<b>0,39</b>
PÃO ALEMAO 450 GR (BATARD)	<b>1,69</b>	<b>3,76</b>	TARTE DE MAÇÃ	<b>1,39</b>	MINI CHAUSSON MAÇÃ	<b>0,29</b>
PÃO CENTEIO 355 GR	<b>0,99</b>	<b>2,79</b>	TARTE DE AMÊNDOA	<b>0,99</b>	MINI FERRADURAS	<b>0,19</b>
PÃO CENTEIO 280 GR	<b>0,98</b>	<b>3,50</b>	MUFFIN CHOCOLATE	<b>0,69</b>	PALMIER	<b>0,55</b>
CACETE	<b>0,59</b>	<b>2,36</b>	MUFFIN BAUNILHA	<b>0,69</b>	PÃO C/ CHOCOLATE	<b>0,45</b>
PÃO DE FORMA 800 GR	<b>1,59</b>	<b>1,99</b>	TULIPA	<b>0,89</b>	PÃO-DE-LEITE 55 GR	<b>0,25</b>
BIJOU	<b>0,07</b>	<b>1,54</b>	QUEQUE (choco/ceno/laranja/noz)	<b>0,59</b>	PÃO-DE-LEITE 5X55 GR	<b>0,99</b>
BICA	<b>0,08</b>	<b>1,54</b>	MADALENA	<b>0,59</b>	PÃO-DE-LEITE 60 GR	<b>0,25</b>
BIJOU MIX C/CEREAIS 50 GR	<b>0,29</b>	<b>5,80</b>	GAUFRE	<b>0,79</b>	PÃO DE DEUS	<b>0,49</b>
PÃO 5 CEREAIS 90 GR	<b>0,29</b>	<b>3,22</b>	DOT CHOCOLATE	<b>0,39</b>	BOLO-REI CHOCOLATE	<b>7,99</b>
PÃO SORTIDO 4X20 GR	<b>0,79</b>	<b>9,88</b>	DOT CLÁSSICO	<b>0,36</b>	BOLO-REI ESCANGALHADO	<b>8,99</b>
PÃO CHAPATA 40 GR	<b>0,25</b>	<b>6,25</b>	CONES UNID.	<b>0,15</b>	BOLO-REI ESPECIAL (FR. SECOS)	<b>8,99</b>
PÃO INTEGRAL	<b>0,08</b>	<b>1,32</b>	LANCHE C/ PIMENTOS	<b>0,69</b>	BOLO -REI FATIAS	<b>0,59</b>
PÃO D'ÁGUA ANADIA 100 GR	<b>0,22</b>	<b>2,20</b>	LANCHE MISTO	<b>0,69</b>	BOLO-REI TRADICIONAL	<b>5,99</b>
CARCAÇA INTEGRAL 57 GR	<b>0,19</b>	<b>3,33</b>	FOLHADO MISTO 100 GR	<b>0,59</b>	BOLOS SORTIDOS MINI KG	<b>9,49</b>
CARCAÇA C/CEREAIS 75 GR	<b>0,32</b>	<b>4,27</b>	FOLHADO MISTO 120 GR	<b>0,75</b>	BRINDEIRAS 100 GR	<b>0,58</b>
CARCAÇA RUSTICA 90 GR	<b>0,22</b>	<b>2,44</b>	FOLHADO DE CARNE	<b>0,65</b>	DOCES DE GEMA	<b>7,99</b>
CARCAÇA RUSTICA 75 GR	<b>0,22</b>	<b>2,93</b>	FOLHADO CARNE C/ CEREAIS	<b>0,79</b>	DOCES FINOS	<b>7,99</b>
PÃO PANECILO 60 GR (cacetinho)	<b>0,16</b>	<b>2,67</b>	FOLHADO FRANGO C/ COGUMELOS	<b>0,79</b>	DOCES HÚNGAROS	<b>9,99</b>
BROA DE MILHO KG		<b>1,49</b>	PÃO C/ CHOURIÇO	<b>0,59</b>	FOLAR MENDANHA 390 GR	<b>0,29</b>
BROA DE MILHO PEQUENA	<b>0,99</b>	<b>2,13</b>	PASTEL DE CHAVES	<b>0,85</b>	GALETTE DE ROIS	<b>3,99</b>
BROA DE MILHO AMARELA 400 GR	<b>0,89</b>	<b>2,23</b>			GALETTE DE ROIS FATIA	<b>0,89</b>
TOSTAS KG		<b>1,69</b>			PÃO DE LÓ TRADICIONAL	<b>5,99</b>
PÃO RALADO KG		<b>0,89</b>			RABANADAS	<b>0,89</b>
BOLA DE CARNE KG		<b>6,99</b>			SONHOS	<b>0,49</b>
BOLA DE CARNE ESPECIAL KG		<b>10,99</b>			TRONCO DE NATAL	<b>8,99</b>

Nota: As alterações de preço serão afixadas em destaque.

Revisão 04 ; 01-07-2015

Figura 10 - Atualização dos preços das secções de Padaria e Pastelaria.

De acordo com a Portaria nº 425/98 de 25 de Julho, o preço deve conter uma lista de todos os produtos alimentares encontrados na secção, as expressões tradicionais ou regionais referentes ao produto e ainda o preço por quilograma para cada produto de padaria. Após a revisão do preço, este foi impresso e afixado na presente secção a fim de servir de informação ao cliente. Sempre que se verifique a alteração dos preços dos produtos de Padaria e Pastelaria, incluindo os que se encontram em promoção, estes devem ser afixados em destaque durante o período promocional.

Como pode ser aferido pela análise do Anexo III, a atualização do preço da Padaria e Pastelaria foi registada no mês de Junho, de modo a comprovar esta tarefa. Esta atualização é incentivada a ser realizada devido a um plano definido, que assegura o Sistema de Gestão da Qualidade da Mercatlas, Distribuição Lda.

#### **4. Revisão das Fichas Técnicas de produtos elaborados na secção Talho**

Outra tarefa da presente tese resumiu-se à revisão das Fichas Técnicas de produtos elaborados na secção Talho, tendo como referências o Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho e o Regulamento (CE) nº 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios.

As Fichas Técnicas dos produtos elaborados na secção Talho servem de auxílio ao cliente para compreender e adotar as informações e instruções do género alimentício como: a descrição do produto, as condições de conservação, as condições de transporte, a utilização prevista e instruções de utilização, a rastreabilidade, o acondicionamento/embalamento, as características organoléticas, as características microbiológicas e as observações. Posto isto, foram criadas as Fichas Técnicas dos produtos da secção Talho, como pode ser verificado pela análise da Figura 11. As restantes Fichas Técnicas dos produtos da secção Talho podem ser encontradas no Anexo IV da presente dissertação: Peito e bife de peru (Anexo IV - A); Espetada de peru (Anexo IV - B); Orelha de porco (Anexo IV - C).

No primeiro passo foi elaborada uma pequena descrição relativa ao género alimentício, destacando o poder nutricional importante para a dieta alimentar equilibrada do consumidor. É importante identificar as condições de conservação para que o consumidor tenha em atenção a gama de temperaturas a que o produto deve manter-se refrigerado.

Segundo o Decreto-Lei nº 147/2006 de 31 de Julho, para carnes de aves refrigeradas, a temperatura máxima admitida é de 4 °C. As condições de transporte para os produtos elaborados na secção Talho também foram averiguadas através do Decreto-Lei mencionado anteriormente, sendo obrigatório o transporte de carnes de aves em veículo de caixa isotérmica, a uma temperatura não superior a 4 °C. No caso da utilização prevista, esta remete-se para o consumidor alvo, isto é, para a população em geral. Neste ponto também são definidas as instruções de utilização como o seu consumo após a confeção do produto alimentar, sendo verificada a necessidade de cozedura completa. Para produtos alimentares como as espetadas de peru, é imprescindível a indicação de que contém folhas de plástico não comestíveis nas extremidades, sendo retiradas antes da confeção do produto.

**PEITO DE FRANGO / BIFE DE FRANGO**
**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

**Peito de frango inteiro:** O peito de frango é obtido pelo corte do peito da ave inteira, apresentando-se isento de pele. Este produto fornece nutrientes necessários a uma dieta alimentar equilibrada como proteínas, lípidos, vitaminas e minerais.



**Bife de frango:** Produto resultante do corte do peito de frango.

**CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO**

Conservar em local refrigerado, a temperatura inferior a 4 °C.  
 (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

**CONDIÇÕES DE TRANSPORTE**

Transportar em veículo de caixa isotérmica, a uma temperatura não superior a 4 °C.  
 (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)

**UTILIZAÇÃO PREVISTA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

Consumidor alvo: População em geral

**PRODUTO QUE DEVE SER CONSUMIDO APÓS CONFEIÇÃO: NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO.**

**RASTREABILIDADE**

Este produto é rastreável através de um número de lote. Esse número de lote é precedido da letra L.

Exemplo de número de lote:  
 L - xxxx.yy em que:

xxxx - corresponde ao lote rececionado  
 yy - corresponde às iniciais do Fornecedor

**ACONDIIONAMENTO/EMBALAMENTO**

	Embalamento primario	Embalamento Secundario
Material	Poliétileno de Alta Densidade, apto para o contacto com alimentos	Caixa plástica
Peso	Peso variável	-

**PEITO DE FRANGO / BIFE DE FRANGO**
**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS**

Cor exterior/interior	Cor rosada característica
Textura	Apresenta uma textura tenra e succulenta, característica
Cheiro e sabor	Cheiro e sabor característicos, sem odores anormais

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Microorganismos	Limite	Método de análise de referência
Salmonella	Ausência em 25 g	ENISO 6579
E. coli	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2

(Referência: Regulamento (CE) Nº 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007)

**DECLARAÇÃO NUTRICIONAL**

Informação nutricional média por 100 g:	
Valor energético	451 kJ / 108 kcal
Lípidos, dos quais:	
-saturados	0,3 g
-monoinsaturados	0,4 g
-polinsaturados	0,2 g
hidratos de carbono, dos quais:	
-açúcares	0 g
-polióis	0 g
-amido	0 g
fibras	0 g
proteínas	24,1 g
sal	0 g
vitaminas e sais minerais	32,41 mg

(Referências: Regulamento (CE) Nº 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011; Retificação do Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011; Ministério da Saúde - Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, "Tabela de Composição de Alimentos" - INSA, 2006)

**OBSERVAÇÕES**

A presente Ficha Técnica também se aplica a bifes de frango, resultantes do corte do peito de frango.

Figura 11 - Ficha Técnica do peito e bife de frango.

Todos os produtos encontrados na secção Talho do supermercado são rastreáveis através de um número de lote. Esta menção é obrigatória e deve encontrar-se na etiqueta do género alimentício não pré-embalado, com as indicações correspondentes ao lote rececionado e às iniciais do Fornecedor.

O acondicionamento ou embalagem do género alimentício não pré-embalado também se torna indispensável na medida em que é indicado o material da embalagem primária e secundária. Nas características organoléticas do alimento preparado é indicada a cor interna e externa, a textura, o cheiro e o sabor.

De acordo com o Regulamento (CE) nº 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007, é possível identificar quais os microrganismos a ser tidos em consideração na análise de carnes. Para o caso de carcaças de frangos de carne e de perus, é necessário verificar-se a ausência de *Salmonella* spp. em 25 g de amostra e, o limite de *Escherichia coli* não deve ultrapassar as 500 ufc/g. Estes valores variam de acordo com os produtos elaborados na secção Talho, podendo ser consultados no Anexo I do Regulamento mencionado anteriormente.

A declaração nutricional é importante para que o cliente entenda a composição dos géneros alimentícios. Assim, é necessária a introdução desta informação nas Fichas Técnicas dos produtos alimentares. A elaboração do quadro nutricional foi efetuada através da pesquisa bibliográfica das publicações do Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, que indica a Tabela de Composição de Alimentos encontrados no dia-a-dia do consumidor (53). No Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 foi possível verificar a expressão e apresentação da tabela de composição alimentar, isto é, a ordem de apresentação e as unidades de medida dos constituintes alimentares encontrados nos géneros alimentícios.

Após a realização e validação de todas as informações indicadas nestes documentos, foram enviadas a todos os interessados, como foi o caso do departamento alimentar dos Serviços de Ação Social da Universidade do Minho, uma entidade que é cliente da empresa Mercatlas, Distribuição Lda.

## **5. Revisão dos rótulos de marca própria da empresa Mercatlas, Distribuição Lda.**

A revisão dos rótulos de marca própria da empresa Mercatlas, Distribuição Lda. foi outra tarefa a realizar. Para a sua concretização, foi indispensável a consulta do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

O rótulo de pêssigo em lata foi revisto seguindo as menções encontradas no regulamento anteriormente mencionado. Na Figura 12 e Figura 13 é possível verificar a primeira versão do rótulo enviado pelo Fornecedor e o rótulo após a correção de acordo com o regulamento citado anteriormente, respetivamente.

Para o pêssigo em lata as alterações efetuadas no rótulo, segundo o Regulamento foram:

- a) Em vez de ser colocada o peso da porção de 90 g, o que implicaria identificar o número de unidades ou de metades do pêssigo em calda, facilitou-se este passo expressando-se por 100 g de porção tal como consta no artigo 33.º [identificada na Figura 13 como a)];
- b) Onde se lia “Peso escorrido” passou a ler-se “Peso líquido escorrido”, ao abrigo do Anexo IX ponto 5, do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 [identificada na Figura 13 como b)];
- c) Na informação referente aos ingredientes, não é necessário a indicação da percentagem quantitativa do género alimentício para alimentos que contenham o peso líquido escorrido no rótulo, comprovado tal ato pela consulta do Anexo VIII ponto 1 e do Anexo IX ponto 5, do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011. Na Figura 12 é possível verificar a presença dessa percentagem [identificada como c)], na qual foi retirada da Figura 13;
- d) Na tabela referente à declaração nutricional, encontravam-se indicadas as quantidades para os diversos constituintes do alimento por 100 g de amostra e

por porção (90 g). Uma vez que foi eliminada a opção do peso da porção de 90 g, esta foi substituída pela percentagem de Doses de referência para um adulto médio [identificada na Figura 13 como d)];

- e) Ao abrigo do artigo 9.º ponto 1 alínea l), onde se lia “Valores Nutricionais” passou a ler-se “Declaração Nutricional” [identificada na Figura 13 como e)].

Na primeira versão do rótulo é possível verificar a tradução dos ingredientes para a Língua Inglesa. Por essa mesma razão, todas as restantes informações como a validade e o peso líquido encontradas no rótulo alimentar, deveriam encontrar-se traduzidas. Devido à confusão que poderia causar, optou-se pela eliminação do texto na versão Inglesa [identificada na Figura 12 como f)].

Tal como tinham sido adicionados a marca de *Ponto Verde* e a simbologia do ecoponto amarelo, também foi necessária a introdução do símbolo de embalagem segura [identificada na Figura 13 como g)]. A introdução da marca de Ponto Verde é obrigatória na embalagem primária dos produtos alimentares e, para a utilização deste símbolo é necessário que a empresa assine contrato com a Sociedade Ponto Verde. A simbologia do ecoponto amarelo serve mais uma vez de informação ao cliente, para este não ter dúvidas no momento da reciclagem. O símbolo referente à embalagem segura também deve ser incluído no rótulo do produto alimentar, servindo esta marcação de garantia da segurança da embalagem face a contaminações externas.

Após ter sido efetuada a devida revisão do rótulo alimentar do “Pêssego em calda Nobell”, as alterações foram enviadas ao Fornecedor para posterior correção e impressão dos novos rótulos atualizados.



Figura 12 - Rótulo do produto pré-embalado “Pêssego em calda Nobell” antes da revisão.



**Figura 13** - Rótulo do produto pré-embalado “Pêssego em calda Nobell” após a revisão.

## **6. Revisão dos Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP, incluindo procedimentos específicos de trabalho e de limpeza**

Na presente dissertação também foi definida como tarefa a realizar, a revisão dos Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP, incluindo procedimentos específicos de trabalho e de limpeza.

Foi feita a revisão das instruções realizadas anteriormente pelo Departamento de Qualidade da empresa, isto é, recorreu-se à correção de alguns termos inutilizados e/ou erros ortográficos, refletindo-se assim num documento de fácil leitura para a compreensão e adoção dos procedimentos internos por parte dos colaboradores.

Para uma melhor compreensão, é possível verificar através da Figura 14 um exemplo de Procedimento Interno no âmbito do sistema HACCP. Também foi realizada uma revisão do *design* de todos os documentos criados, sendo devidamente formatados, a fim de se tornarem numa imagem mais clara e apelativa.

No que diz respeito às instruções específicas de limpeza, estas devem ser incentivadas tendo como objetivo a instrução dos colaboradores responsáveis para uma higienização apropriada dos diversos equipamentos, utensílios e instalações encontrados na Mercatlas, Distribuição Lda., assegurando sempre a comercialização de géneros alimentícios seguros. As instruções de trabalho referentes à higienização, devem informar os colaboradores responsáveis desde o fardamento adequado a utilizar para a realização da tarefa, os produtos de higienização usados e a descrição da tarefa em si.

No caso do tratamento de reclamações, a instrução de trabalho visa definir o método de tratamento no atendimento ao público, através da descrição dos diversos passos deste processo. Os colaboradores responsáveis por esta tarefa têm contacto direto, presencial ou telefónico com o cliente, podendo em qualquer altura ter necessidade de saber tratar as reclamações por parte deste, passando pela atitude e postura a ter perante a reclamação. Este Procedimento está também enquadrado no Sistema de Qualidade da empresa.

Após a formação no âmbito da Higiene e Segurança Alimentar que incentiva a visualização e o cumprimento dos Procedimentos Internos, estes foram impressos e colocados em zona de destaque para uma consulta regular por parte dos intervenientes.

**Objetivo e Âmbito:** Esta Instrução de Trabalho tem como objetivo sensibilizar os colaboradores responsáveis pelo Armazenamento, na realização de um controlo rigoroso dos produtos (e/ou matérias primas), durante o momento de armazenagem. Verifica-se um conjunto de requisitos que garantam a conformidade dos produtos nas especificações de segurança alimentar e qualidade, definidas internamente pela empresa.

### REGRAS GERAIS

- ✓ As portas das câmaras devem ser imediatamente fechadas após o armazenamento dos produtos;
- ✓ Não colocar os produtos em locais de passagem;
- ✓ Evitar demoras no armazenamento;
- ✓ Separar produtos alimentares de produtos não alimentares;
- ✓ Os produtos e/ou caixas não deverão estar em contacto direto com o pavimento;
- ✓ Os produtos e/ou embalagens primárias não podem entrar em contato direto com paletes de madeira;
- ✓ Dar prioridade na arrumação a produtos congelados sensíveis como o caso de gelados, camarões, miolo de bivalves, etc.;
- ✓ Acomodar as embalagens unitárias em prateleiras ou em caixas plásticas/grades/boxes;
- ✓ As caixas de cartão não devem ser armazenadas em câmaras onde se encontrem produtos desembalados. Caso ocorra essa situação, as caixas deverão ser colocadas nas prateleiras inferiores;
- ✓ Amumar os produtos mais frágeis em cima dos mais resistentes: os produtos mais leves serão armazenados em planos superiores. Embalagens de vidro serão preferencialmente armazenadas em planos inferiores;
- ✓ Manter as embalagens fechadas e com o rótulo visível, permitindo a fácil leitura;
- ✓ Evitar a permanência de paletes de madeira em câmaras de conservação, sendo proibida a colocação de paletes de madeira nas câmaras onde se encontram produtos desembalados;
- ✓ As paletes e/ou caixas de acondicionamento deverão estar afastadas entre si e com as paredes de forma a permitir a circulação de ar frio (exceto câmara de congelados);
- ✓ Verificar periodicamente se o produto apresenta as características intrínsecas normais;
- ✓ Verificar periodicamente as validades dos produtos;
- ✓ Os produtos fora de validade ou deteriorados devem ser imediatamente retirados e identificados.



**Figura 14** - Exemplo de Procedimento Interno no âmbito do sistema HACCP.

## **7. Revisão das Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho, referentes à utilização adequada dos equipamentos de trabalho**

Outra tarefa a realizar foi a revisão das Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho, referentes à utilização adequada dos equipamentos de trabalho. Tal como na tarefa anterior, foi efetuada a revisão das instruções, de modo a sensibilizar os colaboradores para o propósito. Estas instruções incidiram em normas internas que definem as obrigações de Higiene e Segurança no Trabalho para todos os colaboradores do talho e peixaria. O equipamento de proteção individual, a movimentação das cargas, a organização e limpeza e, os cuidados com as máquinas envolvidas nas secções, foram aspetos indicados nas instruções de segurança, a fim de serem cumpridos por parte de todos os colaboradores.

Algumas instruções respeitantes a procedimentos específicos de trabalho como a movimentação manual de cargas devem ser explicadas de forma sucinta para facilitar a compreensão por parte do colaborador e com isso aplicar os conhecimentos adquiridos na execução das suas tarefas. Na Figura 15, é possível visualizar um exemplo de Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho referentes à utilização adequada dos equipamentos de trabalho. Durante o período de estágio, a Associação Comercial e Industrial do Concelho de Esposende apresentou uma formação no âmbito da Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho a todos os colaboradores da empresa. Desta formação externa foram retirados conhecimentos no âmbito mencionado, para posteriormente serem aplicados no supermercado.

Foram realizadas alterações nas Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho, referentes à possibilidade de incêndio, explosão, fuga de gás, evacuação e sismo nas instalações da empresa. Nestas instruções encontra-se em destaque a informação relativa a obrigações que os colaboradores devem tomar em atenção para a sua proteção como por exemplo, não perder tempo na recolha dos seus pertences nem voltar a entrar no edifício sem autorização prévia.

As instruções relativas à utilização adequada dos equipamentos de trabalho devem incidir na proteção dos colaboradores e das máquinas, na identificação dos riscos associados ao equipamento, nas normas de segurança a respeitar e na identificação dos modos de atuação relativamente à operação, à limpeza e à manutenção da máquina.

## Movimentação manual de cargas



Posicione-se junto à carga. Mantenha os pés afastados por uma distância equivalente à que existe entre os ombros.

Abaixe o tronco dobrando os joelhos, mantendo o pescoço e as costas retas.

Segure a carga firmemente, e levante-a de forma gradual, com os braços estendidos.

Ao caminhar, deve aproximar a carga do corpo e mantê-la centralizada entre as pernas.

Repetir o processo inverso para colocar a carga no chão.



**Na operação existe a possibilidade de:**

- Queda de objetos sobre os pés;
- Sobrecarga muscular;
- Choque contra objetos;
- Entalamento.

Figura 15 - Exemplo de Instruções Gerais de Segurança e Higiene no Trabalho.

Os equipamentos de trabalho abrangidos por estas instruções foram os afiadores de facas, os fornos, os grelhadores, as máquinas de picar carne, entre outros. A leitura da instrução de trabalho referente aos equipamentos de trabalho não exclui a consulta do manual de instruções fornecido pelo fabricante/fornecedor.

Após a formação realizada no âmbito do Plano de Formação previsto para o ano de 2015, os documentos de instrução foram impressos e colocados nas diversas secções para uma consulta regular por parte dos colaboradores.

## 8. Questionários *online* para a avaliação de Fornecedores e satisfação de Clientes

A última tarefa a realizar da presente tese foi transpor a informação reunida no Questionário de avaliação de Fornecedores (Figura 16) e Inquérito de satisfação de Clientes (Figura 17) em documento impresso para questionários *online* de modo a facilitar o tratamento de dados e a motivação de resposta.

Foi efetuada uma revisão dos critérios a ser avaliados para os dois questionários, tendo sido de seguida transposta toda a informação para os Formulários do Google (<https://www.google.com/intl/pt-PT/forms/about/>). O questionário para a avaliação de Fornecedores serve de suporte na gestão dos intervenientes responsáveis pelas mercadorias do supermercado. Para que este questionário fosse declarado como viável no que toca a todas as informações indicadas, foi necessária a criação de campos obrigatórios como a identificação do fornecedor e o responsável pelo preenchimento do formulário. Este questionário foi dividido em duas secções, os critérios gerais e os critérios específicos. Trata-se de critérios gerais, informações referentes à legalidade da empresa, como a autorização legal de laboração. Já nos critérios específicos, as perguntas mais frequentes incidiram na implementação do sistema HACCP, se esta cumpre toda a legislação em vigor aplicável ao setor de atividade, entre outras. As respostas possíveis para estes critérios variavam entre “Sim”, “Não”, “Não aplicável” e “Em implementação”.

No que toca à transposição das informações contidas no Inquérito de satisfação de Clientes, foi igualmente dividido entre critérios gerais e critérios específicos. Para os critérios gerais, foi colocado em questão a apresentação da loja, a higiene nas diversas secções, a arrumação dos produtos e a simpatia por parte dos colaboradores, avaliados numa escala de 1 (Muito Mau) a 5 (Muito Bom). Os critérios específicos incidiram nas secções encontradas na empresa, tendo sido avaliado os colaboradores, os produtos, os preços, a limpeza e o serviço geral, também numa escala compreendida entre 1 e 5. Uma forma de ficar a conhecer pormenorizadamente a opinião do cliente face à empresa, foi colocar questões relacionadas com o grau de satisfação e a possível recomendação a outros para a realização das suas compras na loja. Em face ao anteriormente exposto, a Mercatlas, Distribuição Lda. efetua um tratamento estatístico com as respostas dos clientes encontradas nos questionários, de modo a proceder à melhoria contínua pelos serviços prestados.

Simultaneamente à elaboração dos questionários em formato digital, foi criada uma lista em Microsoft Excel de todos os Fornecedores da empresa Mercatlas, Distribuição Lda. para futuramente enviar os formulários e proceder-se ao seu preenchimento. O questionário *online* relativo à satisfação de Clientes, será partilhado no website da empresa e nas redes sociais de modo a reunir-se o maior número de respostas, a fim de avaliar a perceção do consumidor.

## Questionário de Avaliação de Fornecedores

O presente questionário serve de suporte na gestão dos Fornecedores da Mercatlas - Distribuição, Lda.

\*Obrigatório

### Informações Gerais do Fornecedor

Identificação do Fornecedor \*

Morada

Contacto telefónico

Correio eletrónico

Responsável pelo preenchimento do questionário \*

### Critérios Gerais

A empresa possui licenciamento para a atividade que exerce?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Possui marca de salubridade?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Possui sistema de controlo da Qualidade?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

A empresa é certificada?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Tem algum produto certificado?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

### Critérios Específicos

Possui o sistema HACCP implementado?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Possui um plano de Pré-requisitos associado ao Plano HACCP?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

É cumprida toda a Legislação em vigor aplicável ao sector de atividade?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Responsabiliza-se por garantir a salubridade de todos os produtos comercializados?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Aceita ser alvo de uma Auditoria por parte da nossa empresa?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Aceita receber um Caderno de Especificações por parte da nossa empresa?

- Sim
- Não
- Não aplicável
- Em implementação

Figura 16 - Questionário *online* de avaliação de Fornecedores.

# Inquérito de Satisfação de Clientes

O presente inquérito serve de suporte na gestão da Mercatlas Distribuição, Lda.

\*Obrigatório

Identificação do cliente (opcional)

## Critérios específicos

\*

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
O horário é adequado?	<input type="radio"/>				
Tem boa apresentação?	<input type="radio"/>				
A loja encontra-se limpa?	<input type="radio"/>				
Os produtos estão bem arrumados, identificados, com preço bem visível?	<input type="radio"/>				
Os colaboradores são simpáticos, atenciosos e educados?	<input type="radio"/>				
Os colaboradores sabem dar resposta aos seus pedidos ou dúvidas?	<input type="radio"/>				
Os colaboradores têm preparadas com antecedência as encomendas solicitadas por si?	<input type="radio"/>				

## Critérios Específicos

Para cada Secção, avalie numa escala de 1 (Muito Mau) a 5 (Muito Bom) o seu nível de satisfação para os critérios indicados.

**Secção Peixaria \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				
Serviço geral	<input type="radio"/>				

**Secção Talho \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				
Serviço geral	<input type="radio"/>				

**Secção Charcutaria/Take-away/Padaria \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				
Serviço geral	<input type="radio"/>				

**Secção Frutas/Legumes \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				
Serviço geral	<input type="radio"/>				

**Secção Produtos Lácteos/Margarinas/Sobremesas \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				
Serviço geral	<input type="radio"/>				

**Secção Congelados \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				
Serviço geral	<input type="radio"/>				

**Secção Mercaria \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				

**Secção Bebidas \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				

**Secção Produtos de Higiene (lar/higiene pessoal) \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				

**Secção Produtos para Animais \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Produtos	<input type="radio"/>				
Preços	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				

**Secção Caixas e Caixa Central \***

	1 - Muito Mau	2 - Mau	3 - Médio	4 - Bom	5 - Muito Bom
Colaboradores	<input type="radio"/>				
Produtos	<input type="radio"/>				
Limpeza	<input type="radio"/>				
Serviço geral	<input type="radio"/>				

**Efetuiu alguma reclamação no ano anterior?**

- Sim  
 Não

**A reclamação foi resolvida?**

Responda a esta questão apenas se selecionou a opção "Sim" na pergunta anterior

- Sim  
 Não

**Recomenda a alguém fazer compras na Mercatlas?**

- Sim  
 Não  
 Talvez

**Pensa voltar a fazer compras na Mercatlas?**

- Nunca mais  
 De vez em quando  
 Várias vezes  
 Sempre

**Quer deixar alguma sugestão?**


**Figura 17** - Questionário *online* de satisfação de Clientes.

## 9. Conclusão

O cliente tem o direito de ser informado em relação à constituição dos géneros alimentícios que consome, refletindo-se tal ato na sua saúde e bem-estar.

O objetivo principal relativo à prestação da informação ao consumidor incidiu na introdução dos ingredientes (incluindo os alergénios em destaque) e as condições de conservação nas etiquetas dos diversos produtos das secções de Padaria, Pastelaria, Charcutaria e Livre Serviço (Queijos). Foi efetuado durante o período de estágio e, futuramente será necessária a revisão do *dossier*, visto que se verifica novas referências de produtos para venda. Por vezes, a constituição de cada alimento pode variar, o que leva à atualização da informação contida nas etiquetas dos géneros alimentícios não pré-embalados. A tabela de alergénios não deve ser um modelo estático, isto é, o Departamento de Qualidade da Mercatlas, Distribuição Lda. deve verificar a devida atualização deste documento.

A atualização dos destaques dos produtos encontrados nas secções de Peixaria (50 destaques), Peixaria - secção Congelados (20 destaques) e Hortofrutícolas (40 destaques) foi bem sucedida, recorrendo para esse propósito à legislação aplicável, de modo a entender qual a informação a prestar aos consumidores. Futuramente poderia ser pensado num *layout* mais apelativo para os destaques, verificar continuamente a limpeza destes e, na receção de produtos frescos verificar sempre se as menções encontradas nos destaques coincidem com a informação remetida nas faturas. No que toca ao Preçário da Padaria e Pastelaria, este foi atualizado segundo a legislação aplicável à secção de Padaria. Como recomendação futura fica a confirmação periódica da legislação. Quando é verificada a alteração de preços dos produtos encontrados nesta secção, será necessária a revisão do documento para não induzir o consumidor em erro.

A revisão referente às Fichas Técnicas (4 fichas) de produtos elaborados na secção Talho foi efetuada com sucesso, informando o consumidor de forma concisa sobre aspetos que não se encontram detalhados na etiqueta dos géneros alimentícios. Como recomendação futura, salienta-se a atenção à constante revisão da legislação alimentar em vigor para os alimentos desta secção, de forma a ser apresentada, sempre que possível, a informação atualizada.

Também foi efetuada a revisão do rótulo do pêssego em calda de marca própria. Para que não fossem detetados erros na informação cedida ao consumidor, esta atualização foi efetuada segundo a consulta do Regulamento (UE) nº 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011. O rótulo do pêssego em lata foi corrigido e enviado para o Fornecedor, sendo que a inclusão deste na embalagem do produto, deverá ser efetuada o mais breve possível. Isto porque evita a prestação de informação errónea ao consumidor e demonstra o cumprimento da legislação aplicável.

Os Procedimentos Internos no âmbito do sistema HACCP e das Instruções de Segurança e Higiene no Trabalho foram revistos e afixados nas diversas secções da Mercatlas, Distribuição Lda., pelo Departamento da Qualidade. De modo a informar todos os intervenientes que lidam com situações que coloquem em perigo a sua saúde e a segura comercialização de géneros alimentícios, estes devem ser incentivados. Recomenda-se formação periódica aos colaboradores e formação específica sempre que existam novos colaboradores.

Por fim, foram efetuados Questionários *online* para ser efetuada a avaliação de Fornecedores e ser reconhecido o nível de satisfação dos Clientes perante a empresa. Foi criada uma lista em formato Excel com informações referentes a todos os Fornecedores da Mercatlas, Distribuição Lda., sendo recomendado futuramente o envio do *link* do Questionário, de modo a ser feito um controlo rigoroso de Fornecedores (Pré-Requisito do sistema HACCP).

## Referências Bibliográficas

1. **Portal de Segurança Alimentar.** <http://www.segurancaalimentar.com/conteudos.php?id=20>. [Online]
2. **Jornal Oficial da União Europeia.** Regulamento (UE) n° 1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. 2011.
3. **Diário da República.** Decreto-Lei n° 560/99 de 18 de Dezembro relativo à rotulagem dos géneros alimentícios. 1999. n° 293.
4. **Andrade J.; Deliza, R.; Yamada, E. Galvão, M.; Frewer, L. e Beraquet, N.** *Percepção do consumidor frente aos riscos associados aos alimentos, sua segurança e rastreabilidade.* Campinas - Brasil : Brazilian Journal of Food Technology. 2013. vol. 16, n° 3, p. 184.
5. **OMS.** *Cinco chaves para uma alimentação mais segura.* Departamento de Segurança Alimentar, Zoonoses e Doenças de Origem Alimentar. 2006. p. 11.
6. **Pirovano, T.** *U.S. Healthy eating trends part 5: Nielsen Healthy Eating Index Debuts.* <http://www.nielsen.com/us/en/insights/news/2010/u-s-healthy-eating-trends-part-v-nielsen-healthy-eating-index-debuts.html>. [Online] 2010.
7. **Hunt, J.** *Nutritional products for specific health benefits - Foods, pharmaceuticals, or something in between?* Journal of the American Dietetic. 1994. vol. 94, n° 2, p. 151-153.
8. **Ford, K.; Konishi, Y.; Rajalahti, R. e Pehu, E.** *Health Enhancing Foods - Country Case Studies Of China and India.* The World Bank - Agriculture and Rural Development. 2007. p. viii.
9. **Martins, F.; Pinho, O. e Ferreira, I.** *Alimentos funcionais: conceitos, definições, aplicações e legislação.* 2004. vol. 10, n° 2, p. 69-71.
10. **Associação Portuguesa de Dietistas.** *Associação Portuguesa de Dietistas. Vitaminas hidrossolúveis.* <http://www.apdietistas.pt/nutricao-saude/os-nutrientes/os-micronutrientes/vitaminas-hidrossolueis>. [Online]
11. **Food Ingredients Brasil.** *Dossiê: Os Minerais na alimentação.* <http://www.revista-fi.com/materias/52.pdf>. [Online] 2008.
12. **Food Ingredients Brasil.** *Os Antioxidantes.* <http://www.revista-fi.com/materias/83.pdf>. [Online] 2009.
13. **Associação Portuguesa de Dietistas.** *As Proteínas.* Associação Portuguesa de Dietistas. <http://www.apdietistas.pt/nutricao-saude/os-nutrientes/os-macronutrientes/11-as-proteinas>. [Online]
14. **Tiemeier, H.; van Tuijl, H.; Hofman, A.; Kiliaan, A. e Breteler M.** *Plasma fatty acid composition and depression are associated in the elderly: the Rotterdam Study.* The American Journal of Clinical Nutrition. 2003. vol. 78, p. 40-46.

15. **Nunes, M.; Barros, R.; Moreira, P.; Moreira, A. e Almeida, M.** *Alergia Alimentar*. Ministério da Educação e Ciência e da Saúde. 2012. p. 5-19.
16. **Johansson, S.; Hourihane, J.; Bousquet, J.; Brujnzeel-Koomen, C.; Dreborg, S.; Haahtela, T.; Kowalski, M.; Mygind, N.; Ring, J.; van Cauwenberge, P.; van Hage-Hamsten, M. e Wüthrich, B.** *A revised nomenclature for allergy. An EAACI position statement from the EAACI nomenclature task force*. *Allergy: European Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 2001. p. 813.
17. **Godinho, B.** *Teste de Intolerância Alimentar - Análises e outros exames*. <http://www.beatrizgodinho.pt/guia-do-utente-3/analises-e-outros-exames-2/teste-de-intolerancia-alimentar-36/>. [Online]
18. **Mimosa.** *Intolerância à lactose - Como se processa a digestão da lactose*. <http://www.mimosa.com.pt/cnam/saude-artigos-e-dossiers/intolerancia-a-lactose/como-se-processa-a-digestao-da-lactose/>. [Online] 2013.
19. **CDC/NCHS.** *Health Data Interactive*. <http://www.cdc.gov/nchs/>. [Online]
20. **Bento, L.** *Alergia alimentar: Alergénios alimentares*. *Revista do Hospital de Crianças Maria Pia*. 2009. vol. XVIII, p. 186.
21. **SGS.** *Saúde e Segurança - Testes de alergénios alimentares*. <http://www.sgs.pt/pt-PT/Health-Safety/Quality-Health-Safety-and-Environment/Health-and-Safety/Hospitality-Services/Food-Allergen-Testing.aspx>. [Online]
22. **Coimbra, A.** *Manual Educacional do Doente - Alergia Alimentar*. SPAIC. 2007.
23. **Thermo Scientific.** *Alergénios alimentares*. <http://www.phadia.com/pt-PT/2/Quem-deve-fazer-analises/Alergenios-comuns/Alergenios-alimentares/>. [Online] 2012.
24. **Castelló, M.; Hevia, X.; Gómez, I.; Almarales, R. e Canosa, J.** *Algunas consideraciones sobre las reacciones adversas por alimentos*. Habana : *Revista Cubana de Medicina General Integral*. vol. 20, nº 5 e 6.
25. **Batista, J.; Pastorino, C.; Grumach, A. e Jacob, C.** *Reações adversas à vacina MMR em pacientes alérgicos a ovo: revisão da literatura*. 2007.
26. **Qualfood.** *Alergias e intolerância alimentar*. [http://qualfood.com/center/conteudos/ver\\_conteudo.php?id\\_conteudo=177](http://qualfood.com/center/conteudos/ver_conteudo.php?id_conteudo=177). [Online]
27. **Carvalho, J.** *Apresentação clínica da alergia ao leite de vaca com sintomatologia respiratória*. São Paulo : *Jornal de Pneumologia*, 2001. vol. 27, nº 1.
28. **Fox, P. e Brodkorb, A.** *The casein micelle: Historical aspects, current concepts and significance*. Canada : *International Dairy Journal*, 2008. vol. 18, p. 677-684.
29. **Esteban, M.; Calvo, J.; Aragonés, A. e Falcó, S.** *Allergologia et Immunopathologia. Adverse reactions to cow's milk proteins*. Elsevier. 1998. vol. 26, p. 171-194.
30. **Thermo Scientific.** *Alergénios de pólenes*. <http://www.phadia.com/pt-PT/2/Quem-deve-fazer-analises/Alergenios-comuns/Alergenios-de-polenes/>. [Online] 2012.

31. **Silliker**. *Alergénios*.  
<http://www.merieuxnutrisciences.pt/uploads/sfSympalBossMediaPlugin/document/cd66762bcc24cc477b964ea1bc6f40c507a68a99.pdf>. [Online]
32. **Bom, A. et al.** *Alergia Alimentar. Etiopatogenia e Clínica*. Coimbra. 2013. p. 41.
33. **Oliveira, J.** *Tecnologia das Vinificações. O SO<sub>2</sub> em Enologia*. Universidade do Minho - Departamento de Engenharia Biológica: Slides das Aulas da Unidade Curricular de Enologia. 2015.
34. **Oliveira, L.; Afonso, C. e Pinho, O.** *Tremoço (Lupinus albus): composição nutricional, propriedades nutracêuticas e aplicações na indústria alimentar*. Porto: Revista APNEP, 2013. vol. VII, nº 1, p. 72-74.
35. **Marinho, S.; Gaspar, A.; Morais-Almeida, M.; Postigo, I.; Guisantes, J.; Martinez, J. e Rosado-Pinto, J.** *Alergia a perceves no contexto de síndrome ácaros-crustáceos-moluscos-baratas*. Revista Portuguesa de Imunoalergologia. 2005. vol. 13, nº 2, p. 187-193.
36. **Stephan, O. e Vieths, S.** *Development of a real-time PCR and a sandwich ELISA for detection of potentially allergenic trace amounts of peanut (Arachis hypogaea) in processed foods*. American Chemical Society. 2004. vol. 52, nº 12, p. 3754-3760.
37. **Costa, J.; Oliveira, M. e Mafra, I.** *Alergénios alimentares: O que são? O que provocam? E como detetá-los?* Porto: Departamento de Ciências Químicas, Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto. 2012. p. 37.
38. **Cabeda, J., Estevinho, A. e Amorim, M.** *Sebenta do Curso de Biologia Molecular da Escola Superior de Tecnologia de Saúde do Porto*. 1999.
39. **Diário da República**. Decreto-Lei nº 237/2005 de 30 de Dezembro de 2005
40. **ASAE**. Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - Órgão da Polícia Criminal.  
<http://www.asae.pt/>. [Online]
41. **Carola, L.; Delgado, M. e Duarte, A.** *Rotulagem - o seu guia para compreender melhor os rótulos alimentares*. Direção de Qualidade Alimentar - Sonae Investimentos. 2011.
42. **DOLCETA Portugal**. *Crianças, idosos, doentes - cuidados alimentares redobrados*.  
<http://dolceta-portugal.blogspot.pt/2012/05/criancas-idosos-doentes-cuidados.html>. [Online] 2012
43. **Direção Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar**. *A rotulagem é fácil de perceber? Como descodificar um rótulo*. <http://www.esac.pt/noronha/manuais/ROTULOS.pdf>. [Online] 2002.
44. **Campos, C.** *Manual de "Embalagem, Armazenamento e Transporte de Produtos Hortofrutícolas"*. Sociedade Portuguesa de Inovação.  
<http://www2.spi.pt/documents/books/hortofruticolas/Wc414f51370f7b.asp>. [Online]
45. **Diário da República**. Decreto-Lei nº 134/2002 de 14 de Maio. [http://www.cm-viseu.pt/ServVeterinarios/Dec\\_Lei\\_134\\_2002.pdf](http://www.cm-viseu.pt/ServVeterinarios/Dec_Lei_134_2002.pdf). [Online] 2002.

46. **Direção Geral da Alimentação e Veterinária.** *Nutrição e Alimentação - Esclarecimento 2/DAH/2014.* 2014.
47. **Diário da República.** Decreto-Lei n° 243/2003 de 7 de Outubro. 2003.
48. **Jornal Oficial da União Europeia.** Regulamento de Execução (UE) n° 543/2011 da Comissão de 7 de Junho de 2011 que estabelece regras de execução do Regulamento (CE) n° 1234/2007 do Conselho nos sectores das frutas e produtos hortícolas e das frutas e produtos hortícolas transformados. 2011.
49. **Diário da República.** Portaria n° 425/98 de 25 de Julho. 1998.
50. **4HSA Lda.** Higiene e Segurança Alimentar - Perguntas frequentes. [http://4hsa.pt/a\\_seg/perguntas-frequentes/](http://4hsa.pt/a_seg/perguntas-frequentes/). [Online]
51. **Diário da República.** Decreto Lei n° 147/2006 de 31 de Julho. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. 2006.
52. **Jornal Oficial da União Europeia.** Regulamento (CE) n° 1441/2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007 que altera o Regulamento (CE) n° 2073/2005 relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios. 2007.
53. **Instituto Nacional de Saúde - Doutor Ricardo Jorge.** *Tabela da Composição de Alimentos.* <http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/AreasCientificas/AlimentNutricao/AplicacoesOnline/TabelaAlimentos/Paginas/TabelaAlimentos.aspx>. [Online]
54. **Enformar.** *Guias de Boas Práticas de Higiene e Segurança Alimentar.* <http://www.cm-monchique.pt/NR/rdonlyres/7F44D607-C0FE-4490-899A-11144C457A19/0/HACCP.pdf>. [Online] 2009.
55. **Lencrastre, A. e Pimentel, I.** *Plano de Prevenção e Emergência para Estabelecimentos de Ensino.* Serviço Nacional de Bombeiros e Protecção Civil. Câmara Municipal de Lisboa - Departamento de Protecção Civil. 2005. p. 9 e 10.
56. **Assembleia da República.** Lei n° 102/2009 de 10 de Setembro - Regime jurídico da promoção da segurança e saúde no trabalho. [http://www.dgaep.gov.pt/upload/Legis/2009\\_I\\_102\\_10\\_09.pdf](http://www.dgaep.gov.pt/upload/Legis/2009_I_102_10_09.pdf). [Online] 2010.
57. **Pinto, P.** *Avaliação e controlo de Fornecedores no âmbito de um plano HACCP implementado num Catering de aviação.* Universidade Técnica de Lisboa - Faculdade de Medicina Veterinária. 2009. p. 17-22.



**Lista Ingredientes Balança e FT - PADARIA**

PADARIA		FT	INGREDIENTES	PASTELARIA		FT	INGREDIENTES
1/2 BAGUETE 120GR	96211	FT	OK em 21.04.2015	CHAUSSON DE MAÇÃ	96004	FT	OK em 22.04.2015
1/2 BAGUETE MULTICEREAIS 130G	96214	FT	OK em 21.04.2015	CROISSANT BRIOCHE	96204		OK em 24.03.2015
1/2 BAGUETE INTEGRAL 120G	96196	FT	OK em 24.03.2015	CROISSANT BRIOCHE 95 GR	96114		
BAGUETE 250G	96209	FT	OK em 24.03.2015	CROISSANT C/CREME	96088		OK em 24.03.2015
BAGUETE RUSTICA LANGUEDOC	96030	FT	OK em 22.04.2015	CROISSANT C/CHOCOLATE	96056	FT	OK em 24.03.2015
baguete sanduiche 90 GR	96101			CROISSANT FRANCES 60G	96107	FT	OK em 24.03.2015
barra rustica 270 grs	96014	FT	OK em 22.04.2015	CROISSANT PIZZA 100Gr	96207		
bocata gran reserva 140 GR	96102	FT	OK em 24.03.2015	CROISSANT FOLHADO CHOCO 110G	96240		
PAO D'AGUA 400GR	96043			CROISSANT FRAMBOESA	96241		
pão 6 cereais 250 GR	96115	FT	OK em 24.03.2015	FERRADURA CHILA	96137	FT	OK em 24.03.2015
pão chapata 400 GR	96104	FT	OK em 24.03.2015	FERRADURA CHOCOLATE	96138	FT	OK em 24.03.2015
PAO RUSTICO C/NOZES 300G	96019	FT	OK em 22.04.2015	Napolitana Chocolate 100 gr	96202	FT	OK em 24.03.2015
PAO RUSTICO C/SEMENTES 300G	96020	FT	OK em 22.04.2015	FOLHADO IOGURTE/MORANGO 120Gr	96202		
PAO CAMPESTRE 400G	96044	FT	OK em 22.04.2015	MINI CROISSANT FRANCES	96078	FT	OK em 24.03.2015
PAO ALEMAO 450G (BATARD)	96045			MINI PÃO C/CHOCOLATE	96079		
PAO CENTEIO 355 GR	96105			MINI CARACOL C/PASSAS	96080		
PAO CENTEIO 280G	96190			MINI CHAUSSON MAÇÃ	96081	FT	OK em 24.03.2015
CACETE	96031			MINI FERRADURAS	96130		
PAO DE FORMA 800GR	96035			PALMIERS	96135	FT	OK em 24.03.2015
				PAO C/ CHOCOLATE	96153		OK em 24.03.2015
				PÃO DE LEITE 55G	96140		
BIJOU	96208	FT	OK em 24.03.2015	PÃO DE LEITE 5X55G	96141		
BICAS	96166	FT	OK em 24.03.2015	PÃO DE LEITE 60G	96143		
BIJOU MIX C/CEREAIS 50G	96023			PÃO DE DEUS	96142	FT	OK em 24.03.2015
Pão 5 cereais 90gr	96116						
PAO SORTIDO 4X20gr	96039		OK em 24.03.2015	PÃO DE LÓ TRADICIONAL UNID.	96009		OK em 24.03.2015
PAO XAPATA 40Gr	96038		OK em 24.03.2015	BOLO REI TRADICIONAL	96001		OK em 24.03.2015
PAO INTEGRAL	96165	FT	OK em 24.03.2015	BOLO REI ESPECIAL (FRUTOS SECOS)	96016		OK em 24.03.2015
PAO D'AGUA ANADIA 100G	96172		OK em 24.03.2015	BOLO REI CHOCOLATE	96002		
CARCAÇA INTEGRAL 57G	96011			BOLO REI ESCANGALHADO (CHILA)	96017		OK em 24.03.2015
CARCAÇA C/CEREAIS 75G	96010		OK em 24.03.2015	BOLO REI FATIAS	96003		OK em 24.03.2015
CARCAÇA RUSTICA 90G	96103			TRONCO DE NATAL	96221		OK em 24.03.2015
CARCAÇA RUSTICA 75G	96013			GALETTE DE ROIS	96015		OK em 24.03.2015
PAO PANECILO 60G (cacetinho)	96024	FT	OK em 24.03.2015	SONHOS	96008		OK em 24.03.2015
				RABANADAS	96005		OK em 24.03.2015
BROA DE MILHO KG	96065	FT	OK em 24.03.2015	BOLOS SORTIDOS MINIATURA	96034		
BROA DE MILHO C/ CHOURIÇO KG	96069			DOCES DE GEMA	96022		OK em 24.03.2015
BROA DE MILHO PEQUENA	96213			DOCES FINOS	96026		
CACETE P/RABANADAS	96218			DOCES HUNGARO	96027		OK em 24.03.2015
OUTROS				OUTROS			
Bola de Lenha 110 gr	96106	FT	OK em 24.03.2015	BRINDEIRAS 100 GR	96118		
BOLA DE CARNE	96256			FOLAR MENDANHA 390 GR	96119		
BOLA DE CARNE ESPECIAL	96258						





SISTEMA DE PRÉ-REQUISITOS

RG.CH.09  
Revisão 05 Data:  
2015.06.29

Lista Ingredientes Balança e FT - CHARCUTARIA

DATA:

FIAMBRE DA PÁ				FT	INGREDIENTES	CHOURIÇÃO			FT	INGREDIENTES
FIAMBRE DA PA NOBELL	94073	FT	ok em 28-04-2015		CHOURICAO PORMINHO	94009	FT	ok em 10-03-2015		
FIAMBRE DA PA QTA GAVIÃO	94074	Pedido feito	ok em 06-03-2015		CHOURICAO CASA DA PRISCA	94332	Pedido feito			
FIAMBRE DA PA VALE DA GARÇA	94060	FT	ok em 17-03-2015		CHOURICAO DAMATTA	94052	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE DA PA IZIDORO	94042	FT	ok em 31-03-2015		CHOURICO VELA ALEGRIA	94055	Pedido feito	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE SANDWICH NOBELL	94070	FT	ok em 28-04-2015		CHOURICO VELA PICANTE ALEGRIA	94056	Pedido feito	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE SANDWICH QTA GAVIÃO	94076	FT	ok em 10-03-2015		CHOURICO EXTRA COLLELL	94084				
FIAMBRE PA BARRA QTA GAVIÃO	94071	FT	ok em 06-03-2015		CHOURICO EXTRA PICANTE COLLELL	94089				
FIAMBRE PA BARRA VALE DA GARÇA	94928	FT	ok em 17-03-2015		CHOURICO C/PIMENTA COLLELL	94057				
FIAMBRE PA LIMIANA	94010	FT	ok em 12-05-2015							
FIAMBRE DA PERNA						SALSICHÃO/SALAME				
FIAMBRE PERNA NOBELL	94026	FT	ok em 06-03-2015		SALSICHAO PORMINHO	94053	FT	ok em 10-03-2015		
FIAMBRE PERNA QTA GAVIÃO	94027	FT	ok em 06-03-2015		SALSICHAO MONTANHES ELPOZO KG	94920	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE PERNA PORMINHO	94032	FT	ok em 06-03-2015		SALSICHAO NOBREZA ELPOZO KG	94954	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE PERNA PRIMOR	94030	FT	ok em 06-03-2015		SALSICHAO EXTRA COLLELL	94889				
					SALSICHAO PERU COLLELL	94888				
					SALSICHAO C/PIMENTA	94058				
FIAMBRE DA PERNA EXTRA						MORTADELAS				
FIAMBRE PERNA EXTRA QTA GAVIÃO	94028	Pedido feito			FILETE AFIAMBRADO PORMINHO	94913	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE PERNA EXTRA IZIDORO	94039	FT	ok em 19-03-2015		MORTADELA PORMINHO	94927	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE PERNA EXTRA NOBRE	94034	FT	ok em 19-03-2015		MORTADELA IZIDORO	94902	FT	ok em 31-03-2015		
FIAMBRE PERNA EXTRA PORMINHO	94072	FT	ok em 19-03-2015		MORTADELA AZEITONAS IZIDORO	94903	FT	ok em 31-03-2015		
FIAMBRE PERNA SELEÇÃO IZIDORO	94041	FT	ok em 31-03-2015		MORTADELA AZEITONAS PORMINHO	94006	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE PERNA EXTRA ELPOZO	94080				MORTADELA PERU ELPOZO	94012	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE PERNA EXTRA BLANCAFORT	94081	FT	ok em 08-07-2015		MORTADELA PERU AZEITONA ELPOZO	94013	FT	ok em 19-03-2015		
FIAMBRE PERNA EXTRA PRIMOR	94082				MORTADELA S. LIMIANO	94004	FT	ok em 19-03-2015		
PEITO FRANGO						SALAME				
PEITO FRANGO ELPOZO	94064	FT	ok em 06-03-2015		MORTADELA C/ AZ CARMONTI	94021				
					MORTADELA CARMONTI	94020				
PEITO PERU						SALAME				
PEITO PERU QTA GAVIÃO	94075	Pedido feito	ok em 19-03-2015		SALAME ALEGRIA	94192	Pedido feito	ok em 10-03-2015		
PEITO PERU BLANCAFORT	94067	FT	ok em 19-03-2015		SALAME COLLELL	94193				
PEITO PERU PRIMOR	94086	FT	ok em 06-03-2015		SALAME C/ERVAS FINAS COLLELL	94959				
PEITO PERU 0% MG ELPOZO	94069	FT	ok em 06-03-2015		SALAME ARGAL	94191	FT	ok em 10-03-2015		
PEITO PERU FORNO LENHA CAMPOPRI	94066									
BACON						PATÉS/TERRINAS				
BACON QTA GAVIÃO	94108	FT	ok em 06-03-2015		PATE C/PISTACHIO ARGAL	94254	FT	ok em 24-03-2015		
BACON IZIDORO	94110	FT	ok em 06-03-2015		PATÉ ERVAS FINAS ARGAL	94255	FT	ok em 19-03-2015		
BACON EXTRA QTA GAVIÃO	94109	FT	ok em 17-03-2015		PATÉ PIMENTA PRETA ARGAL	94256	FT	ok em 19-03-2015		
BACON EXTRA PORMINHO	94101	FT	ok em 06-03-2015							
BACON SALS LIMIANO	94105	FT	ok em 06-03-2015							



**B** - Tabelas referentes aos potenciais alergénios encontrados nos géneros alimentícios não pré-embalados das secções de Pastelaria, Charcutaria e Livre Serviço (Queijos).

PASTELARIA	GLÚTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOINS	SOJA	LEITE	FRUTOS DE CASCA RUA	AIPO	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	TREMOÇO	MOLUSCOS
CHAUSSON MAÇÃ	X		X			O	X	O						
CROISSANT BRIOCHE	X					X					X			
CROISSANT CREME	X		X				X							
CROISSANT CHOCOLATE	X		X	O		X	X	O			O			
CROISSANT FRANCES	X		X			O	O							
CROISSANT PIZZA 100 G	X		X				X							
FERRADURA CHILA	X		O	O		O		O			O			
FERRADURA CHOCOLATE	X		O	O		X	O	X			O			
MINI CROISSANT FRANCÊS	X		X			O	O							
MINI CHAUSSON MAÇÃ			X			O	X	O						
PALMIER	X		O	O		O	O	O			O			
PÃO C/CHOCOLATE	X					X	X							
PÃO DE DEUS	X		X	O		O	X	O	O	O				
PÃO-DE-LÓ TRAD. UNID.	X		X				X							
BOLO-REI TRADICIONAL	X					X	X					O		
BOLO-REI ESPECIAL	X		X			X	X					O		
BOLO-REI CHILA	X		X			X	X					O		
BOLO-REI FATIAS	X		X			X	X					O		
TRONCO DE NATAL	X		X			X	X							
GALETTE DE ROIS	X		X			X	X					O		
SONHOS	X		X				X							
RABANADAS	X		X				X							
DOCES DE GEMA	X		X				X							
DOCES HUNGAROS	X		X			X	X							
ALSACIANOS	X		X		O		X	O						
PASTÉIS DE CHAVES	X					X	X							

PASTELARIA	GLÚTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOINS	SOJA	LEITE	FRUTOS DE CASCA RUA	AIPO	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	TREMOÇO	MOLUSCOS
BOLAS BERLIM EXTRA	X						X							
BOLA BERLIM C/ CHOCOLATE	X		X			O	X	X						
BOLO ARROZ	X		X				X							
MIL FOLHAS/BISPOS	X		X			O	X							
PASTEL DE NATA TRADICIONAL	X		X	O	O	X	X	O	O		O		O	
PASTEL DE NATA 65 G	X		X	O		O	X	O	O		O			
PASTEL DE NATA C/ CHOCOLATE	X		X			X	X							
PASTEL DE FEIJÃO	X		X			X	X							
PASTEL DE CÔCO	X		X			X	X							
QUEIJADAS DE VOUZELA	X		X				X							
TARTE DE NATA	X		X				X							
TARTE DE MAÇÃ	X				O	O	X	O						
TARTE DE AMÊNDOA	O		X		O		O	O						
MUFFIN CHOCOLATE	X		X			X	X							
MUFFIN BAUNILHA	X		X			O	X							
QUEQUES	X		X				X							
MADALENA	X		X			X	X	O						
GAUFRES	O		X			O	X							
DOT CHOCOLATE	X		X			X	X	O						
DOT CLÁSSICO	X		X			X	X	O						
BOLA DE CARNE KG	X						X							
LANCHE C/ PIMENTOS	X						X							
LANCHE MISTO	X						X							
LANCHE MISTO 150 GR	X						X							
FOLHADO MISTO	X		O	O		X	X	O	O		O			
PÃO C/ CHOURIÇO	X						X					O		
PÃO C/ CHOURICO 120 GR	X		O			X	X	O			O	X		

**Legenda:**

**X** - Contém

**O** - Pode conter vestígios de / Possível contaminação cruzada com



ESTAMOS AO SEU DISPOR  
PARA O INFORMAR MAIS E  
MELHOR

**OBRIGADO!**

CHARCUTARIA	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOINS	SOJA	LEITE	FRUTOS DE CASCA RUA	AIPO	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	TREMOÇO	MOLUSCOS
FIAMBRE DA PÁ NOBELL						X	X							
FIAMBRE DA PÁ QUINTA GAVIÃO						X	X							
FIAMBRE DA PÁ VALE DA GARÇA	X						X							
FIAMBRE DA PÁ IZIDORO	X					X								
FIAMBRE SANDWICH NOBELL						X	X							
FIAMBRE SANDWICH QUINTA GAVIÃO						X	X							
FIAMBRE PÁ BARRA QUINTA GAVIÃO						X	X							
FIAMBRE PÁ BARRA QUINTA DA GARÇA	X						X							
FIAMBRE PERNA NOBELL						X	X							
FIAMBRE PERNA QUINTA GAVIÃO						X	X							
FIAMBRE PERNA PORMINHO						X	O							
FIAMBRE PERNA PRIMOR						X	X							
FIAMBRE PERNA EXTRA IZIDORO						X								
FIAMBRE PERNA EXTRA NOBRE						X	O							
FIAMBRE PERNA EXTRA PORMINHO							X							
FIAMBRE PERNA SELEÇÃO IZIDORO														
FIAMBRE PERNA EXTRA BLANCAFORT														
PEITO FRANGO ELPOZO			O			X	X		O					
PEITO PERÚ QUINTA GAVIÃO						X	X							
PEITO PERÚ BLANCAFORT						X								
PEITO PERÚ PRIMOR							X							
PEITO PERÚ 0% MG ELPOZO			O			X	O		O					
BACON QTA GAVIÃO	X					X	X							
BACON IZIDORO														
BACON EXTRA QUINTA GAVIÃO	X					X	X							
BACON EXTRA PORMINHO														
BACON SALSICHARIA LIMIANA														
CHOURIÇÃO PORMINHO	O						X							
CHOURIÇÃO DAMATTA						X	X							
CHOURIÇO VELA ALEGRIA						X	X							
CHOURIÇO VELA PICANTE ALEGRIA						X	X							
CHOURIÇO C/ PIMENTA ALEGRIA							X							

CHARCUTARIA	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOINS	SOJA	LEITE	FRUTOS DE CASCA RUA	AIPO	MOSTARDA	SEMENTES DE SÉSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	TREMOÇO	MOLUSCOS
SALSICHÃO PORMINHO			O					X						
SALSICHÃO MONT ELPOZO KG								X	X	O				
SALSICHÃO NOBREZA ELPOZO KG								O	X	O				
SALAME ALEGRIA								X	X					
SALAME ARGAL								X	X					
FILETE AFIAMBRADO PORMINHO								X						
MORTADELA PORMINHO			O					X						
MORTADELA IZIDORO								X						
MORTADELA AZEITONAS IZIDORO								X						
MORTADELA AZEIT. PORMINHO								X						
MORTADELA PERU ELPOZO					O			X	X		O			
MORTADELA PERU AZEIT. ELPOZO					O			X	X		O			
MORTADELA SALS. LIMIANA								X	X		X			
PATÉ C/ PISTACHIO ARGAL								X		X				
PATÉ ERVAS FINAS ARGAL			X		X				X		X			
PATÉ PIMENTA PRETA ARGAL			X		X				X		X			
MOIRA						O	O							
CHOURIÇA CARNE TRADICIONAL						O	O							
SALPICÃO							O							
FARINHEIRA														
CHOURIÇA ASSAR														
CHOURIÇO COLORAU PORMINHO						X								
CHOURIÇO COLORAU SEARA						X								
CHOURIÇO VINHO SEARA						X						O		
PÁ FUMADA SALSICHARIA. LIMIANA	X					X	X		X					
PAIO LOMBO PORMINHO														
PAIO YORK PORMINHO						X								
PAIO YORK IZIDORO														
PRESUNTO PÉPE														
PRESUNTO CASCA PRISCA KG														
PRESUNTO CENTRO ARGAL							X							
PRESUNTO CENTRO BEIRA LAMEGO														

**Legenda:**

X - Contém

O - Pode conter vestígios de / Possível contaminação cruzada com



ESTAMOS AO SEU DISPOR  
PARA O INFORMAR MAIS E  
MELHOR

**OBRIGADO!**

QUEIJOS	GLÚTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOINS	SOJA	LEITE	FRUTOS DE CASCA RÍJA	AIPO	MOSTARDA	SEMENTES DE SÊSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	TREMOÇO	MOLUSCOS
QUEIJO RIBADOURO			X				X							
QUEIJO VALFORMOSO							X							
QUEIJO VALPEDRO			X				X							
QUEIJO APIMENTADO QUEJEIRA							X							
QUEIJO APIMENTADO ALAVÃO			X				X							
QUEIJO APIMENTADO PALHAIS			X				X							
QUEIJO APIMENTADO PAIVA			X				X							
QUEIJO M/ GORDO D.PEDRO							X							
QUEIJO M/GORDO GRESSO 1/2			X				X							
QUEIJO M/GORDO MARINHAS							X							
QUEIJO M/ G. PAIVA GRD/PEQ			X				X							
QUEIJO M/ G. Q. ARCAS GRD/PEQ							X							
QUEIJO M/ GORDO RICO			X				X							
QUEIJO M/ G. VALFORMOSO							X							
QUEIJO M/ GORDO VALPEDRO			X				X							
QUEIJO LIGHT PAIVA			X				X							
QUEIJO ILHA VALFORMOSO							X							
QUEIJO ILHA AZUL			X				X							
QUEIJO ILHA FAMOSO KG							X							
QUEIJO ILHA FAMOSO FATIA KG							X							
QUEIJO ILHA S JORGE 3 MESES							X							
QUEIJO ILHA S. MIGUEL KG							X							
QUEIJO CABRA DOP C. PRISCA							X							
QUEIJO CABRA PALHAIS			X				X							
QUEIJO OVELHA PAIVA			X				X							
QUEIJO BRIE PRESIDENT							X							
QUEIJO BRIE BRIDEL 50 %							X							
QUEIJO CABRA PALHAIS CHEVRE			X				X							
QUEIJO CABRA RIBLAIRE CHEVRE							X							
QUEIJO EMMENTAL PRESIDENT							X							
QUEIJO OVELHA CURADO ARGAL							X							
QUEIJO OVELHA S. CUR ARGAL							X							
QUEIJO FRESCO PAST SALOIO							X							
QUEIJO FRESCO COOL SALOIO							X							
QUEIJO FUNDIDO FATIAS 112 G						X	X							

QUEIJOS	GLÚTEN	CRUSTÁCEOS	OVOS	PEIXES	AMENDOINS	SOJA	LEITE	FRUTOS DE CASCA RÍJA	AIPO	MOSTARDA	SEMENTES DE SÊSAMO	DIÓXIDO DE ENXOFRE E SULFITOS	TREMOÇO	MOLUSCOS
QUEIJO EDAMER NOBELL							X							
QUEIJO EDAMER COR D'ORO							X							
QUEIJO BARRA EDAMER CADI							X							
QUEIJO BARRA NOBELL							X							
QUEIJO BARRA AGROS			X				X							
QUEIJO BARRA GRESSO			X				X							
QUEIJO BARRA ILHA AZUL			X				X							
QUEIJO BARRA NOVA AÇORES							X							
QUEIJO MIMOSA MAGRO			X				X							
QUEIJO MOZZARELLA R.PICOT							X							
QUEIJO FATIADO LIMIANO							X							
QUEIJO FAT LIMIANO 50% GORD							X							
QUEIJO REGIONAL SALOIO							X							
QUEIJO BOLA AGROS			X				X							
QUEIJO BOLA CAVADO							X							
QUEIJO BOLA LIMIANO							X							
QUEIJO BOLA NOVA AÇORES							X							
QUEIJO BOLA PAIVA			X				X							
QUEIJO BOLA PRIMOR			X				X							
QUEIJO BOLA QTA INGLESES							X							
QUEIJO BOLA RICO			X				X							
QUEIJO BOLA TERRANOSTRA			X				X							
QUEIJO BOLA VALFORMOSO							X							
QUEIJO BOLA VALPEDRO							X							
QUEIJO A QUEJEIRA GRD/PEQ			X				X							O
QUEIJO ALAVÃO TRAD.			X				X							
QUEIJO CASTELOES GRD/PEQ			X				X							
QUEIJO D. VILLAS RED/QUAD							X							
QUEIJO NOVA AÇORES							X							
QUEIJO MANJAR DA QUINTA							X							
QUEIJO MARINHAS AMANT.							X							
QUEIJO PAIVA GRD/PEQ			X				X							
QUEIJO QTA ARCAS GRD/PEQ							X							
QUEIJO QTA INGLÉS GRD/PEQ							X							
QUEIJO CURADO C/ PRES. RICO							X							

**Legenda:**

X - Contém

O - Pode conter vestígios de / Possível contaminação cruzada com



ESTAMOS AO SEU DISPOR  
PARA O INFORMAR MAIS E  
MELHOR

**OBRIGADO!**

C - Registo de atualização de ingredientes das secções de Padaria, Pastelaria e Charcutaria.



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

RG.32.00

REGISTO DE ATUALIZAÇÃO DE INGREDIENTES  
PADARIA/PASTELARIA/CHARCUTARIA

Data: 2015.01.27

Mapa anual de actualização					
Mês	2015	Realizado por	Mês	2015	Realizado por
Janeiro			Julho		
Fevereiro			Agosto		
Março	início do Estágio do Eduardo 7	*	Setembro		
Abril	Eduardo - avaliado Continua 7	*	Outubro		
Maio	Eduardo avaliado Continua 7	4	Novembro		
Junho	Eduardo avaliado Continua 7	4	Dezembro		

NOTAS:

A actualização deve ser verificada mínimo mensalmente.

Modelo  
SGQ.02/00

Data  
2013-11-11

Aprovado por:

Página  
1/1

Anexo II - Fotografias dos destaques juntamente dos géneros alimentícios.

A - Fotografia de exemplo de destaque da secção de Peixaria.



B - Fotografia de exemplo de destaque da secção de Peixaria - congelados.



C - Fotografia de exemplo de destaque da secção de Hortofrutícolas.



Anexo III - Registo de atualização do Preçário Padaria/Pastelaria.



SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

RG.31.00

REGISTO DE ACTUALIZAÇÃO DE PREÇOS PADARIA/PASTELARIA

Data: 2015.01.27

Mapa anual de actualização					
Mês	2015	Realizado por	Mês	2015	Realizado por
Janeiro	09-01-2015	Juliana Viene e Juliana	Julho		
Fevereiro	06/02/2015	Jurana Figueira	Agosto		
Março	06-03-2015 15/03	Jurana Figueira	Setembro		
Abril			Outubro		
Maio			Novembro		
Junho	31-06-2015 avulso (04)	Eduardo e Juscar	Dezembro		

NOTAS:

A actualização deve ser verificada mínimo mensalmente.

Modelo  
SGQ.02/00

Data  
2013-11-11

Aprovado por:

Página  
1/1

## Anexo IV - Fichas Técnicas dos produtos da secção Talho.

### A - Ficha Técnica do peito e bife de peru.

DEPARTAMENTO DA QUALIDADE - FICHA TÉCNICA		FT.02.01 Data: 2015.03.16
<b>PEITO DE PERU / BIFE DE PERU</b>		
<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>		
<p><b>Peito de peru inteiro:</b> O peito de peru é obtido pelo corte do peito da ave inteira, apresentando-se isento de pele. Este produto fornece nutrientes necessários a uma dieta alimentar equilibrada como proteínas, lípidos, vitaminas e minerais.</p> <p><b>Bife de peru:</b> Produto resultante do corte do peito de peru.</p>		
<b>CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO</b>		
<p>Conservar em local refrigerado, a temperatura inferior a 4 °C. (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)</p>		
<b>CONDIÇÕES DE TRANSPORTE</b>		
<p>Transportar em veículo de caixa isotérmica, refrigerado a uma temperatura não superior a 4 °C. (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)</p>		
<b>UTILIZAÇÃO PREVISTA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>		
<p>Consumidor alvo: População em geral</p> <p><b>PRODUTO QUE DEVE SER CONSUMIDO APÓS CONFEÇÃO: NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO.</b></p>		
<b>RASTREABILIDADE</b>		
<p>Este produto é rastreável através de um número de lote. Esse número de lote é precedido da letra L.</p> <p><b>Exemplo de número de lote:</b> L - xxxx.yy em que:</p> <p>xxxx - corresponde ao lote rececionado yy - corresponde às iniciais do Fornecedor</p>		
<b>ACONDIIONAMENTO/EMBALAMENTO</b>		

	Embalamento primário	Embalamento Secundário
Material	Poliétileno de Alta Densidade, apto para o contacto com alimentos	Caixa plástica
Peso	Peso variável	--

DEPARTAMENTO DA QUALIDADE - FICHA TÉCNICA		FT.02.01 Data: 2015.03.16
<b>PEITO DE PERU / BIFE DE PERU</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>		
Cor exterior/interior	Cor rosada característica	
Textura	Apresenta uma textura tenra e suculenta, característica	
Cheiro e sabor	Cheiro e sabor característicos, sem odores anormais	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
Microorganismo	Limite	Método de análise de referência
Salmonelle	Ausência em 25 g	ENISO 6579
E. coli	500 ufo/g	ISO 16649-1 ou 2
(Referência: Regulamento (CE) Nº 1831/2003 de 22 de Setembro de 2003)		
<b>DECLARAÇÃO NUTRICIONAL</b>		
Informação nutricional média por 100 g:		
Valor energético	441 kJ / 105 kcal	
Lípidos, dos quais:		
-saturados	0,3 g	
-monoinsaturados	0,4 g	
-poliinsaturados	0,2 g	
hidratos de carbono, dos quais:		
-açúcares	0 g	
-polióis	0 g	
-amido	0 g	
Fibras	0 g	
proteínas	23,4 g	
sal	0 g	
vitaminas e sais minerais	25,07 mg	
<p>(Referências: Regulamento (CE) Nº 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011; Retificação do Regulamento (UE) nº 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011; Ministério da Saúde - Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, "Tabela de Composição de Alimentos" - INSA, 2006)</p>		
<b>OBSERVAÇÕES</b>		
<p>A presente Ficha Técnica também se aplica a bifes de peru, resultantes do corte do peito de peru.</p>		

## B - Ficha Técnica da espetada de peru.

 DEPARTAMENTO DA QUALIDADE - FICHA TÉCNICA		FT.03.01 Data: 2015.03.16
<b>ESPETADA DE PERU</b>		
<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>		
<p>Espetada de peru: As espetadas de peru são apresentadas em espelhos, com a carne de peru almofada com o pimento verde e o toucinho. Este preparado de carne de peru fornece nutrientes necessários a uma dieta alimentar equilibrada como proteínas, lipídios, vitaminas e minerais.</p>		
<b>CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO</b>		
Conservar em local refrigerado, a temperatura inferior a 4 °C. (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)		
<b>CONDIÇÕES DE TRANSPORTE</b>		
Este produto deve ser transportado, devidamente acondicionado, em veículo de caixa isolérmica, a temperatura não superior a 4 °C. (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)		
<b>UTILIZAÇÃO PREVISTA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>		
Consumidor alvo: População em geral  <b>PRODUTO QUE DEVE SER CONSUMIDO APÓS CONFEÇÃO: NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO.</b> <b>CONTÉM FOLHA DE PLÁSTICO NAS EXTREMIDADES NÃO COMESTÍVEL: <u>RETIRAR ANTES DE COZINHAR</u></b>  Sugestão: grelhado ou assado.		
<b>RASTREABILIDADE</b>		
Este produto é rastreável através de um número de lote. Esse número de lote é precedido de letra L. Exemplo de número de lote: L - xxxx.yy em que:  xxxx - corresponde ao lote recebido yy - corresponde às iniciais do Fornecedor		
<b>ACONDIIONAMENTO/EMBALAMENTO</b>		
	Embalamento primário	Embalamento Secundário
Material	Cuvele poliestireno envolto em filme estirável, apto para o contacto com alimentos	Caixa Plástica
Peso	Peso variável	--

Pág. 1/2

 DEPARTAMENTO DA QUALIDADE - FICHA TÉCNICA		FT.03.01 Data: 2015.03.16
<b>ESPETADA DE PERU</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>		
Cor exterior/interior	A carne de peru apresenta cor rosada característica. O pimento apresenta cor verde característica.	
Textura	A carne de peru apresenta uma textura tenra e succulenta, característica. O pimento apresenta uma consistência firme.	
Cheiro e sabor	Cheiro e sabor característicos, sem odores anormais	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
Microrganismo	Limite	Método de análise de referência
Salmonella	Ausência em 25 g	EN/ISO 6579
E. coli	5 000 ufc/g ou cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 ou 2
(Referência: Regulamento (CE) Nº 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007)		

Pág. 2

## C - Ficha Técnica da orelha de porco.

 DEPARTAMENTO DA QUALIDADE - FICHA TÉCNICA		FT.04.01 Data: 2015.03.16
ORELHA DE PORCO		
<b>DESCRIÇÃO DO PRODUTO</b>		
Orelha de Porco: Orelha de porco fresca, devidamente higienizada logo após o abate do animal.		
<b>CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO</b>		
Conservar em local refrigerado, a temperatura inferior a 7 °C. (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)		
<b>CONDIÇÕES DE TRANSPORTE</b>		
Transportar em veículo de caixa isotérmica, a uma temperatura não superior a 7 °C. (Referência: Decreto-lei nº 147/2006 de 31 de Julho)		
<b>UTILIZAÇÃO PREVISTA E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b>		
Consumidor alvo: População em geral  PRODUTO QUE DEVE SER CONSUMIDO APÓS CONFEÇÃO: NECESSIDADE DE COZEDURA COMPLETA ANTES DO CONSUMO.		
<b>RASTREABILIDADE</b>		
Este produto é rastreável através de um número de lote. Esse número de lote é precedido de letra L.		
Exemplo de número de lote: L - xxxx.yy em que:		
xxxx - corresponde ao lote rececionado yy - corresponde às iniciais do Fornecedor		
<b>ACONDIIONAMENTO/EMBALAMENTO</b>		
	Embalamento primário	Embalamento Secundário
Material	Poliétileno de Alta Densidade, apto para o contacto com alimentos	Caixa plástica
Peso	Peso variável	--

Pág. 1/2

 DEPARTAMENTO DA QUALIDADE - FICHA TÉCNICA		FT.04.01 Data: 2015.03.16
ORELHA DE PORCO		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS</b>		
Cor exterior/cor interior	Cor rosada característica	
Textura	Apresenta uma textura tenra característica	
Cheiro e sabor	Cheiro e sabor característicos, sem odores anormais	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
Microorganismo	Limite	Método de análise de referência
Salmonella	Ausência em 25 g	ENISO 6579
E. coli	500 ufc/g	ISO 15649-1 ou 2
(Referência: Regulamento (CE) Nº 1441/2007 de 5 de Dezembro de 2007)		
<b>OBSERVAÇÕES</b>		

