Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Correia, Bruna Natália Barbosa

Segurança e qualidade alimentar na empresa Vieira de Castro

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/281

Metadados

Data de Publicação 2009

Resumo O objectivo principal deste trabalho foi executar as diversas actividades de inspecção e ensaio definidas no Laboratório de Controlo da Qualidade da Empresa Vieira de Castro – Produtos Alimentares SA. Paralelamente acompanhou-se a manutenção do Sistema HACCP. Nesta empresa as matérias-primas são controladas na recepção através de métodos de inspecção da cor, do odor, da forma e/ou dimensões. As farinhas são inspeccionadas através da determinação de humidade pela técnica NIR e também pela ...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave HACCP, Segurança alimentar

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-20T14:53:23Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Segurança e Qualidade Alimentar na Empresa Vieira de Castro

Bruna Natália Barbosa Correia
Engenharia Biológica e Alimentar

Maria de Fátima Peres
Helena Ferreira

Castelo Branco, Novembro de 2009

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor”

“Aos meus pais”

Agradecimentos

Desejo agradecer a todas as pessoas que, directa ou indirectamente, contribuíram para a realização deste trabalho, nomeadamente:

- ✓ À Administração da Vieira de Castro, por me ter dado a oportunidade de realizar este estágio.

- ✓ À Dr.ª Helena Ferreira, responsável pelo Departamento da Qualidade, e orientadora de estágio pela orientação e todo o apoio prestado durante o estágio.

- ✓ À Dr.ª Marlene Ferreira, Eng.ª Helena Silva, Eng. Pilar Moreno, Eng.º Alexandre Sampaio e a todos os colaboradores da empresa pela ajuda e prestabilidade demonstrada ao longo do estágio.

- ✓ À Doutora Maria de Fátima Peres, orientadora de estágio da Escola Superior Agrária de Castelo Branco, pela ajuda dada na realização deste relatório.

- ✓ À Teresa Santos, amiga e colega de curso pelo apoio incondicional ao longo de todo este tempo.

ÍNDICE

Resumo I

Abstract II

1. Introdução 1

2. Apresentação da Empresa 2

3. Actividades de Controlo de Qualidade Desenvolvidas no Laboratório Fabril 4

3.1 Controlo na Recepção de Matérias Primas 4

3.1.1 Inspecção da Cor e Odor de Matérias Primas 7

3.1.2 Inspecção da Forma e Controlo das Dimensões 7

3.1.3 Determinação do Teor de Humidade 7

3.1.4 Determinação das Características Reológicas da Farinha 8

3.2 Controlo na recepção de Materiais de Embalagem 9

3.2.1 Manuseamento de Amostras de Materiais de Embalagem 10

3.2.2 Controlo de Material Bobinado 10

3.2.3 Controlo de rótulos e etiquetas 12

3.2.4 Controlo de Caixas de Cartão ou de Cartolina 13

3.3 Inspecção de Mercadorias 14

3.4 Controlo de Matéria Prima e Material de Embalagem não conforme 15

3.5 Controlo de Mercadorias não conforme 16

3.6 Sistema HACCP 19

4. Resultados de Inspecção e Ensaio na Recepção de Matérias Primas 19

4.2 Preparado de Morango 20

4.3 Miolo de Amêndoa 20

4.4 Farinha de Trigo 21

5. Resultados da Inspecção e Ensaio na Recepção de Material de Embalagem 21

5.1 Película Maria 200g 22

5.2 Rótulo Milenium 18x200g 22

5.3 Caixa Água e Sal com Impressão 23

5.4 Caixa Cartolina Bolacha Maria Ruca 23

5.5 Resultados da inspecção de Mercadorias 24

6. Conclusões 25

7. Considerações Finais 27

8. Bibliografia 28

Anexos 29

Resumo

O objectivo principal deste trabalho foi executar as diversas actividades de inspecção e ensaio definidas no Laboratório de Controlo da Qualidade da Empresa Vieira de Castro – Produtos Alimentares SA. Paralelamente acompanhou-se a manutenção do Sistema HACCP.

Nesta empresa as matérias-primas são controladas na recepção através de métodos de inspecção da cor, do odor, da forma e/ou dimensões. As farinhas são inspeccionadas através da determinação de humidade pela técnica NIR e também pela determinação das características reológicas pelo Alveógrafo de Chopin. Os materiais de embalagem também são controlados através da determinação das dimensões, gramagens, inspecção da cor e da informação geral.

Todas as matérias-primas e materiais de embalagem têm uma especificação técnica definindo os parâmetros a analisar. De um modo geral, os fornecedores cumprem o especificado nas respectivas fichas técnicas definidas internamente, contribuindo assim para que o produto final seja consumido com um nível elevado de qualidade e segurança.

ABSTRACT

The main objective of this work was defined as to execute all the different steps of checking and inspecting materials and products defined in the Laboratory of Quality Control of the Company “Vieira de Castro – Produtos Alimentares SA”, as well as following up the maintenance system HACCP

In this Company the raw materials are controlled when they are received, using methods for inspecting the color, smell, form and/or sizes. Wheat flour is inspected verifying the humidity level, using the NIR techniques. Rheological parameters are also verified with an Alveograph of Chopin. Packaging materials are controlled checking size, weigh per square meter, color and general information.

All the parameters of raw materials and packaging must be according the charts referring the specifications expected. Suppliers generally deliver products according technical schedules of the Company, giving a good help to get a final product with high standards of quality and safety.