

| | | |
|---|---|------------------|
|  | Plano Segurança Alimentar | Data: 25/07/2018 |
| | Capítulo II-Sistema HACCP | Revisão:05 |
| | Secção II – Definição dos Produtos e Uso esperado. | |

Observações:

Critérios de Avaliação analítico:

¹ Regulamento (CE) 1441/2007.

² Padrões bacteriológicos dos Alimentos Portugueses A.M.Ribeiro.

³ Guidelines for the microbiological quality of some ready to eat foods – PHLS – 2000.

⁴ Regulamento (CE) 1333/2008.

⁵ Regulamento (CE)1881/2006

| | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|---|----------------------------------|----------|
| PSA.SII.Mod221-05 | Elaborado por: Soprova | Verificado por: Rodrigo Pereira | Aprovado por: Gerência | 2 |
|--------------------------|----------------------------------|---|----------------------------------|----------|

| | | |
|--|---|------------------|
| | Plano Segurança Alimentar | Data: 25/07/2018 |
| | Capítulo II-Sistema HACCP | Revisão:05 |
| | Secção II – Definição dos Produtos e Uso esperado. | |

| | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|---|----------------------------------|----------|
| PSA.SII.Mod221-05 | Elaborado por: Soprova | Verificado por: Rodrigo Pereira | Aprovado por: Gerência | 3 |
|--------------------------|----------------------------------|---|----------------------------------|----------|