



Direcção da Qualidade

Leça do Balio 30/08/2010

**Assunto:** Informação Técnica

Exmos. Senhores,

A Unicer, através do seu Sistema da Qualidade, certificado pela Norma ISO 9001:2008, garante o controlo de todas as etapas dos processo de fabrico, tentando, desta forma, reforçar o seu compromisso em colocar à disposição dos consumidores produtos de qualidade, produzidos segundo as melhores tecnologias disponíveis.

O âmbito da certificação do Sistema de Gestão da Qualidade da Unicer compreende:

- Concepção de Cervejas, Refrigerantes, Sumos, Néctares, Águas, Vinhos e Aguardente;
- Produção de Uvas;
- Fabricação de Cervejas, Refrigerantes, Sumos, Néctares, Vinhos e Aguardente;
- Captação e Engarrafamento de Águas Minerais Naturais e de Nascente;
- Comercialização e Distribuição de Bebidas.

A Unicer cumpre com o Regulamento 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril 2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios. A Unicer tem integrado no seu Sistema de Gestão da Qualidade o Sistema de Segurança Alimentar - HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Para cada Negócio a Unicer dispõe de um Manual de Segurança Alimentar (HACCP).

O Centro de Produção de Castelo de Vide foi recentemente auditado pelo Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP) do Ministério da Agricultura Desenvolvimento Rural e das Pescas no âmbito do Plano de Higiene dos Géneros Alimentícios tendo sido avaliado Satisfatoriamente com o estipulado no Reg. (CE) nº 852/2004 (ver relatório anexo).

A Autoridade Regional de Saúde (ARS) inspecciona regularmente o Produto e as Instalações de Castelo de Vide.

A Unicer dispõe de um Plano de Inspeção e Ensaio para todos os seus produtos/processos onde estão definidas as análises a efectuar e a frequência das mesmas. São realizados ensaios do tipo microbiológico, físico-químico, sensorial e controlo das embalagens.

Unicer Bebidas, S.A.

Via Norte - Leça do Balio - Matosinhos  
Apartado 1044 • 4466-935 S. Mamede de Infesta Portugal • Telefone 22 905 21 00 • Telefax 22 905 23 00 • [www.unicer.pt](http://www.unicer.pt)

Contribuinte N.º 505 266 202 - Capital 50 000 000 Euros - Conservatória Registo Comercial do Porto



A aplicação dos métodos descritos é assegurada através do Sistema de Gestão da Qualidade, cujo representante é o Director da Qualidade.

São mantidos em arquivo, durante o prazo preferencial de consumo, amostras de todos os lotes produzidos, na eventualidade de serem necessários ensaios posteriores.

A Unicer garante a qualidade das matérias-primas utilizadas no processo através de análises efectuadas nos seus laboratórios e/ou por validação dos certificados de análise/conformidade enviados pelos Fornecedores. É política da Unicer não utilizar matérias-primas geneticamente modificadas.

Relativamente às embalagens, que estão em contacto com o produto, são definidos pela Unicer os requisitos de qualidade que o Fornecedor se compromete a garantir.

Todos os Fornecedores de materiais relevantes para a qualidade são submetidos a um criterioso processo de aprovação e avaliação.

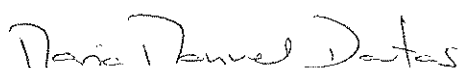
São também realizadas auditorias a Fornecedores sempre que considerado pertinente.

A Unicer cumpre com o Regulamento 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 Janeiro 2002 que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios. São periodicamente efectuados exercícios de simulação para assegurar o processo de rastreabilidade implementado.

O Plano de Inspeção e Ensaio pode ser consultado nas nossas instalações, ficando desde já o convite para conhecer o nosso Sistema de Gestão da Qualidade.

O certificado de conformidade NP EN ISO 9001:2008 e as Fichas Técnicas de produto com informação relativa às listas de ingredientes, informação nutricional e prazos de validade, podem ser consultados no site da Unicer <http://www.unicer.pt> em informação técnica.

Com os melhores cumprimentos,

  
\_\_\_\_\_  
Maria Manuel Dantas  
Directora da Qualidade

---

Unicer Bebidas, S.A.

Via Norte - Leça do Balio - Matosinhos  
Apartado 1044 • 4466-955 S. Mamede de Infesta Portugal • Telefone 22 905 21 00 • Telefax 22 905 23 00 • [www.unicer.pt](http://www.unicer.pt)

Contribuinte N.º 505 266 202 - Capital 50 000 000 Euros - Conservatória Registo Comercial do Porto