

McDonald's  
Portugal

**A nossa  
comida**



**Estamos em Portugal  
para servir momentos  
bons e deliciosos, de forma  
simples para todos.**

## Segurança alimentar

Da produção dos nossos ingredientes à entrega aos consumidores, passando pelo transporte e armazenamento, e pela preparação nas nossas cozinhas, a higiene e segurança alimentar dos produtos é prioridades máxima. O nosso rigor é visível e assegurado ao nível de fornecedores, formação de colaboradores e verificação de procedimentos, pela implementação do sistema HACCP – Análise de Risco e Pontos Críticos de Controlo.

Somos ainda certificados pela APCER (Associação Portuguesa de Certificação) nas áreas de Qualidade e Segurança Alimentar na Restauração, segundo a norma APCER 3002 e hambúrgueres 100% de carne de vaca, segundo a norma APCER 5003.



### Sabia que...



A certificação atribuída pela APCER confirma a rastreabilidade da carne de vaca, desde o prado até ao momento em que é servido nos nossos restaurantes?

### Rigor desde a recolha à entrega dos nossos produtos



Os **Óleos Alimentares Usados** são recolhidos e **reutilizados na produção de biodiesel**, e a sua venda reverte num donativo anual para a Fundação Infantil Ronald McDonald.

Conheça a nossa [cozinha](#).

# Transporte e armazenamento de alimentos:

Os produtos são transportados sem quebrar a cadeia de frio.



Na câmara negativa, os alimentos congelados, como é o caso dos hambúrgueres, são mantidos a uma temperatura ideal compreendida entre os  $-18^{\circ}\text{C}$  e os  $-23^{\circ}\text{C}$ .



Na câmara positiva, para manter a frescura e a textura, a alface é transportada e armazenada entre  $1^{\circ}\text{C}$  e  $4^{\circ}\text{C}$ .



No stock de secos e em todos os locais de armazenamento de alimentos, estes são guardados numa lógica PEPS (o primeiro a expirar é o primeiro a sair).

---

## Zona do Grelhador



A carne é grelhada a uma temperatura constante até atingir a temperatura interna mínima de  $69^{\circ}\text{C}$ .



Para assegurar o cumprimento deste valor, avalia-se a sua temperatura com um termómetro aprovado e diariamente verificado.

---

## Zona de Fritura



Utilizamos nos nossos restaurantes óleo 100% vegetal, de colza e girassol.



Os compostos polares dos óleos de fritura são diariamente controlados, assegurando-se o limite legal máximo de 25%.

# Fornecedores Locais

Há mais de 30  
anos a servir  
ingredientes  
portugueses

**+30**

Fornecedores  
são portugueses

cerca de  
**35%**

de compras  
anuais de  
ingredientes  
frescos em  
território nacional



## TOMATE FRESCO

Fornecedor:  
**Campotec**



## MAÇÃ DE ALCÓBAÇA

Fornecedor:  
**Compotec**



## KETCHUP

produzido a partir  
de tomate fresco  
nacional

Fornecedor:  
**Grupo Hit**



## ALFACE

Fornecedor:  
**Vitacress**



## MOSTARDA E MOLHOS

Fornecedor:  
**Casa Mendes  
Gonçalves**



## CEBOLA FRESCA

Fornecedor:  
**Campotec**



## MINI CENOURAS

Fornecedor:  
**Vitacress**



Investimos em parceiros portugueses, pois queremos continuar a dar valor e futuro a quem nos fornece, diariamente, qualidade e confiança.

Contamos com mais de 30 fornecedores nacionais – o que corresponde a 35% do valor total das compras da McDonald's em Portugal – fruto do desenvolvimento, auditado e certificado, de produtos adaptados ao gosto e expectativas dos consumidores portugueses.

Para além dos ingredientes de origem portuguesa presentes nos nossos produtos permanentes, seja nas Sanduiches, Snacks, Saladas ou Sopas, também de cada vez que inovamos o nosso menu, procuramos o rigor de produtores e fornecedores nacionais para, em conjunto, criarmos edições limitadas de qualidade e excelência, como é o caso da icónica McBifana, do Sundae com topping de Bolacha Maria, da empresa nacional Vieira, e da Sanduíche Maestro, nas versões com Presunto, Molho Queijo da Ilha e Queijo Brie.

## Programa Flagship Farmers

Valorização e reconhecimento internacional

A McDonald's está empenhada em capacitar, equipar e conectar os produtores regionais de todo o mundo.

Através deste programa a McDonald's e a Food Animal Initiative (FAI) premeiam as melhores práticas de exploração agrícola na Europa. Os Flagship Farmers (produtores pioneiros) ajudam outros produtores rurais ao partilhar a sua experiência e disseminar práticas inovadoras e de referência segundo três eixos de responsabilidade: proteção ambiental, práticas éticas e viabilidade económica de longo prazo. Na McDonald's em Portugal a primeira distinção de 'Flagship Farm' foi atribuída em 2015 à Quinta da Azenha, exploração agrícola da Vitacress, situada em Odemira, onde são cultivados os vegetais que compõem o mix de salada, a alface Iceberg e as mini cenouras fornecidas aos restaurantes McDonald's Portugal.



Sopas  
de Évora e Sintra



Alface  
de Odemira



Cebola desidratada  
do Alqueva

# Sustentabilidade & Autenticidade

A **seleção criteriosa das matérias-primas**, os métodos de produção utilizados, e os exigentes controlos internos e externos **garantem a frescura e qualidade de todos os nossos ingredientes**, com enfoque na autenticidade e na sustentabilidade. As sanduíches que servimos são feitas com **hambúrgueres 100% carne de vaca**.



## Sobre os nossos ingredientes

- Os **hamburguers 100% carne de vaca** são grelhados sem qualquer adição de gordura, apenas com uma pitada de sal e pimenta, a uma temperatura que garante a sua total confeção.
- Os nossos produtos de **frango** são envolvidos num panado de farinhas de trigo e milho, sal, especiarias.
- As nossas **batatas** são feitas de duas variedades – Russet Burbank e Shepody – que, devido à sua textura e comprimento, permitem obter os longos palitos estaladiços.
- Os **vegetais frescos** – alface e tomate – que utilizamos nas nossas sanduíches e saladas são lavados e higienizados pelos nossos fornecedores, chegando aos restaurantes prontos a serem consumidos.
- Os **pães** das nossas sanduíches são compostos por farinha de trigo, levedura, água, óleo vegetal, açúcar e, em algumas variedades, sementes de sésamo.

## Nutrição

Desde carne de vaca e de frango, peixe, opção vegetariana à base de plantas, até às sopas, saladas, frutas, gelados, pastelaria e pequeno-almoço, a nossa oferta é cada vez mais diversificada, inclusiva, com produtos aptos para celíacos, e equilibrada, pois temos trabalhado na redução de sal, gordura e açúcares, sem nunca substituir estes ingredientes por outros aditivos:

- **Batatas:** menos 50% do teor de sal adicionado por embalagem, para 0,5g por 100g de produto
- **Sopas:** redução em 20% do teor de sal para apenas 0,2g por 100g de produto
- **Chicken Nuggets:** redução progressiva, contando atualmente com cerca de 1,15 g de sal por 100 g de McNuggets.
- **Pão:** valores de sal inferiores a 1g sal por 100g de produto

**Disponibilizamos informação sobre valores nutricionais e alergénios de todos os nossos produtos, nos quiosques digitais de pedido e pagamento, no website e na App da McDonald's.**



Glúten



Soja



Sésamo



dióxido de enxofre e sulfitos



frutos de casca rija



Leite



Ovos

## carne de vaca

100% carne de vaca,  
proveniente das abas  
e quartos dianteiros

redução progressiva  
do sal da nossa carne,  
em produtos como Big  
Mac, Cheeseburger e  
Hambúguer

## batatas

menos 50% do teor  
de sal adicionado por  
embalagem, para 0,5g  
por 100g de produto

são feitas de duas  
variedades – Russet  
Burbank e Shepody

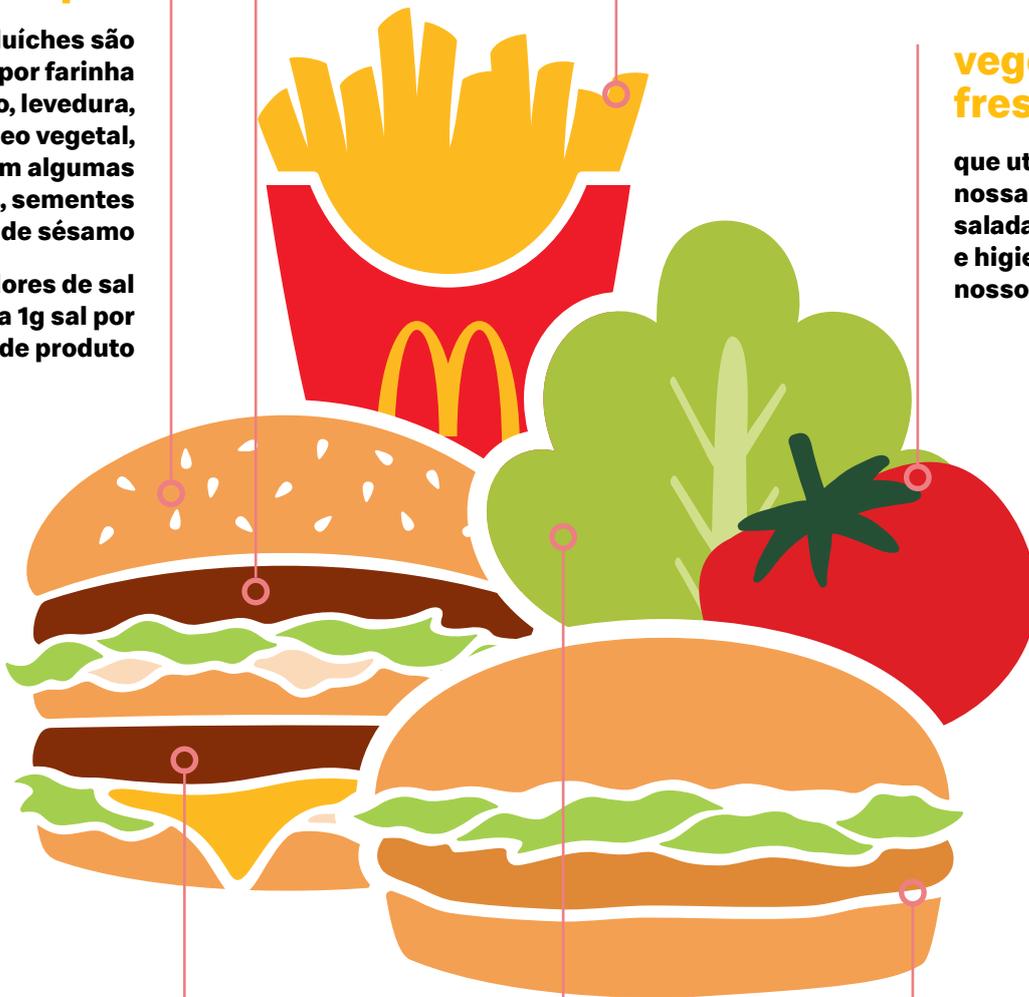
## pão

sanduíches são  
compostas por farinha  
de trigo, levedura,  
água, óleo vegetal,  
açúcar e, em algumas  
variedades, sementes  
de sésamo

valores de sal  
inferiores a 1g sal por  
100g de produto

## vegetais frescos

que utilizamos nas  
nossas sanduíches e  
saladas são lavados  
e higienizados pelos  
nossos fornecedores



## hambúrgueres

grelhados sem  
qualquer adição de  
gordura, apenas  
com uma pitada  
de pimenta, sal  
e especiarias no  
momento da grelha

## sopas

redução em 20%  
do teor de sal para  
apenas 0,2g por  
100g de produto

## frango

produtos  
provinientes de  
animais criados  
sem utilização de  
promotores de  
crescimento, são  
envolvidos num  
panado de farinhas  
de trigo, milho, sal  
especiarias

