

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES</b>			
PGH-07	Página 1 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

## ÍNDICE

1. OBJETIVO _____	2
2. RESPONSABLE DEL PLAN _____	2
3. EJECUCIÓN DEL PLAN _____	2
4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS _____	7
5. VERIFICACIÓN _____	8
6. REGISTROS _____	9
7. ANEXOS _____	9

<b>COPIA CONTROLADA:</b> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
DESTINATARIO:
ENTREGADA A:
FECHA:

ELABORADO
REVISADO Y APROBADO

<b>MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR</b>

<b>JRC, S.A.</b>	<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>		
<b>ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES</b>			
PGH-07	Página 2 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

## 1. OBJETIVO

El objeto de este Plan General de Higiene es asegurar que los suministros no incorporen peligros significativos que se mantengan en el alimento, tras el procesado efectuado por la Almazara.

Realizar un control de las especificaciones técnicas y del estado de vigencia de las mismas.

Evaluar el riesgo/peligro en función de los proveedores de materia prima, auxiliar y los materiales de envase y embalaje.

Suministros:

**-Materias primas:** Aceitunas.

**-Materias auxiliares:** Microtalco natural, productos de limpieza, envases, embalajes, grasas alimentarias, etc.

## 2. RESPONSABLE DEL PLAN

Responsable de Calidad y seguridad Alimentaria.

## 3. EJECUCIÓN DEL PLAN

Listado de proveedores: Los Incluidos en el registro de proveedores autorizados y aceptados por el sector.

Responsable de establecimiento de especificaciones: Responsable de administración.

Cualquier nueva especificación técnica debe ser revisada por la Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria, para ello una vez revisadas son firmadas como evidencia de la revisión y codificadas con un código interno que se indica sobre la misma.

JRC, S.A.	PLAN GENERAL DE HIGIENE		
ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES			
PGH-07	Página 3 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

Se dispondrá de un listado Informático de Especificaciones Técnicas que se actualiza con las nuevas especificaciones de los productos utilizados.

Tipo de suministros y especificaciones establecidas.

#### ESPECIFICACIONES DE MATERIAS PRIMAS (ACEITUNA)

**Variedad Arbequina:** aceituna de tamaño pequeño, concentrada y que produce aceites con una gran intensidad aromática. Sus sabores varían mucho dependiendo del tipo de suelo y clima.

Procede del olivo arbequín, que da el fruto pequeño, pero muy apreciado por su precoz entrada en producción. Su rendimiento graso es bueno (en torno al 21%). Esta variedad de olivo es de tamaño medio, frondoso y de buen aspecto cuando lleva el fruto.

Produce aceites frutados, entre verdosos y amarillos, con aromas suaves y dulces a manzana y a almendra. Amargan y pican muy poco, presentando una gran suavidad. Por su composición son aceites bastante delicados frente a la oxidación, por lo que una vez envasado debe estar al resguardo de la luz y del calor.

**Variedad Cornicabra:** aceituna larga y puntiaguda, con forma de cuerno de ahí la procedencia de su nombre. En ciertas zonas se le conoce como cornezuelo.

El árbol del que procede es muy resistente a sequías, heladas y fríos. El rendimiento graso se sitúa en torno al 19 %. El aceite presenta una gran estabilidad debido a su contenido en ácidos grasos mono insaturados.

Sus aceites son de algo picantes, de color amarillo verdoso a oro, aromas frescos y sabor entre dulce y amargo.

<b>JRC, S.A.</b>	<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>		
<b>ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES</b>			
PGH-07	Página 4 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

**Variedad Empeltre:** procede de un tipo de olivo pequeño, pero muy fructífero, de aceituna negra azabache que es apta tanto para el consumo de mesa, como para aceite.

El rendimiento graso de esta variedad figura en torno al 18 %.

De ella se obtiene aceites de color entre amarillo paja y oro viejo. Tiene aromas de frutas, sobre todo de manzanas y un sabor suave y dulce que casi nunca presenta amargor ni picor.

**Variedad Hojiblanca:** su fruto se usa tanto como para aceituna de mesa negra, como para la producción de aceite.

El rendimiento graso de esta variedad es bajo, en torno al 18%.

La composición de ácidos grasos es muy equilibrada, con ácidos saturados relativamente más bajos que en los aceites de otras variedades. No tienen una gran estabilidad frente a la oxidación, por lo que es recomendable mantener estos aceites protegidos de la luz y sin contacto con el aire.

Sus aceites son de color verde intenso, con aroma a fruta madura y recuerdo de aguacate, presentando un sabor agradable con ligero amargor y picor.

**Variedad Lechín de Sevilla:** su contenido en aceite se sitúa en torno al 18%.

Produce un aceite fluido de sabores vegetales, amargor medio que deja esencias de almendra verde en la boca. No se suelen comercializar aceites mono varietales de lechín por lo que suele encontrarse en coupage de Hojiblanca y Picual.

**Variedad Manzanilla:** variedad muy difundida por su productividad y calidad del fruto. Se las denomina manzanilla en Sevilla y Carrasqueña en Badajoz.

Algunas de sus características son: maduración precoz, susceptible al frío invernal, elevada relación pulpa-hueso, y contenido aceptable en aceite.

<b>JRC, S.A.</b>	<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>		
<b>ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES</b>			
PGH-07	Página 5 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

**Variedad Picual:** tiene un rendimiento graso elevado, en torno al 25%, un elevado índice de estabilidad (por su alto contenido en polifenoles) y un alto contenido en ácido oleico. Elevada resistencia al enraizamiento, gracias a la alta cantidad de antioxidantes naturales que contiene.

Sus aceites poseen una gran fuerza, sabor frutado, amargor intenso, y claros tonos picantes. Los aceites de montaña suelen ser más suaves que los de campiña y tienen un sabor más fresco y agradable.

**Variedad Picudo:** EL rendimiento graso es alto, sin llegar a valores de la Picual, pero con cifras cercanas al 20%. Las aceitunas Picudo también se destinan a consumo de mesa.

Son aceites son muy equilibrados con una gran dulzura. Por su composición en ácidos grasos, la Picudo se coloca en la gama de aceites delicados ante la oxidación, por lo que se complementa con otras variedades como la Picual.

**Todas las variedades deben:**

- Ser recepcionadas en la Almazara en condiciones óptimas de salud, es decir, sin presentar picaduras, roturas, presencia de contaminantes físico-químicos, etc.
- Haber sido transportadas en contenedores en buenas condiciones higiénicas.
- Haber respetado el plazo de seguridad de las aplicaciones realizadas en las plantaciones.
- Ser clasificadas en la medida de lo posible.

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES</b>			
PGH-07	Página 6 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

**MATERIAS AUXILIARES (ENVASES, EMBALAJES,  
DESENGRASANTES,...)**

El Responsable de Administración, solicitará a, los suministradores o a los fabricantes de las materias auxiliares, las especificaciones, y el registro sanitario de las materias (debiendo estar en vigor), ya que puede incorporarse al proceso y tener una incidencia notoria sobre peligros higiénicos, tanto físicos como químicos asociados al producto.

Los Suministradores de envases deberán cumplir la normativa **UNE-EN 1186-10:2003** "Materiales y artículos en contacto con productos alimenticios"

**Evaluación realizada para los suministradores de materias primas (aceituna):**

La Almazara aceptará al oleicultor, si las condiciones de higiene de la aceituna y el transporte son las adecuadas; esta aceptación se realizará mediante la firma del formato de responsabilidad en los Albaranes.

**Evaluación realizada para los suministradores de materia auxiliares (TALCOS, desengrasante, envases y embalajes...)**

La Evaluación de los suministradores se realizará en base a un informe de evaluación, en el que se especifique el tipo de evaluación realizada:

- Histórico: se examinan y analizan los datos previos a la entrada en vigor del sistema de autocontrol.
- Pruebas piloto con muestra de materiales o productos: el objetivo es verificar si son adecuados para el uso al que están destinado.
- Visita a las instalaciones de los suministradores: la visita es realizada por el gerente.

<b>JRC, S.A.</b>		<b>PLAN GENERAL DE HIGIENE</b>	
<b>ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES</b>			
PGH-07	Página 7 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

- Referencias de otros usuarios.
- Posesión por parte del suministrador de alguna certificación de calidad.
- Ensayos en laboratorios, fichas de incidencias, cuestionarios, .etc.
- Método para la valoración del peligro: el método seguido para la valoración de peligro ha sido la determinación de contaminantes físicos, químicos y biológicos que pueden presentarse en los suministros.

#### **4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS**

**RESPONSABLE:** Maestro de Almazara, y Responsable de Administración.

**-Recepción de aceituna:** un Operario de patio realizará antes de la descarga una inspección visual de la aceituna así como la comprobación del Formato de Responsabilidad del Albarán en las condiciones de entrega, garantizando que la aceituna llegue en buenas condiciones al Proceso de Producción.

**-Materias auxiliares:** el Responsable de Administración es el responsable de controlar mediante comprobación con Especificaciones Técnicas y Registros Sanitarios, que todas las materias auxiliares que se reciben en la Almazara se correspondan con las solicitadas, y que no presenten defectos como roturas, manchas de humedad y/o cualquier otro pueda afectar a su funcionalidad o constituya un peligro para la salud de los consumidores de los productos de la empresa.

**-Servicios subcontratados:** El Maestro de Almazara es el responsable de controlar los servicios que se prestan

#### **ACCIONES CORRECTORAS**

Cuando se detecten *aceitunas defectuosas* (con algún signo de haber sido sometidas a tratamientos fitosanitarios recientemente, con un alto grado de humedad o de descomposición,...) se separará esa partida del resto abriendo

JRC, S.A.	PLAN GENERAL DE HIGIENE		
<b>ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES</b>			
PGH-07	Página 8 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

un registro de incidencias y procediendo a aplicar una medida de entre las siguientes:

- Nuevo lavado de la aceituna hasta que sea aceptable.
- Rechazo de la partida.
- Procesado en último lugar o en línea independiente.

Cuando se reciba *un material auxiliar* en mal estado, o se detecte alguna incidencia en los servicios prestados por un suministrador, se abrirá igualmente un registro de incidencias, tomando una resolución entre las siguientes:

- Aceptación siempre que no suponga un peligro para la salud del consumidor.
- Reclasificación para otro uso.
- Reparación si es posible.
- Rechazo de la partida o servicio.

Si el Responsable detecta un *producto* que no cumpla su especificación, debe proceder de la misma forma, abriendo un Registro de Incidencias, y separando el lote o los lotes afectados, hasta tomar una decisión, como:

- Aceptación.
- Rechazo.
- Reparación.
- Reclasificación para otro uso.

## 5. VERIFICACIÓN

La verificación será llevada a cabo por el Responsable de Administración y por el Maestro de Almazara.

JRC, S.A.	PLAN GENERAL DE HIGIENE		
ESPECIFICACIONES SOBRE SUMINISTROS Y CERTIFICACIÓN A PROVEEDORES			
PGH-07	Página 9 de 11	Edición: 1	Fecha: 01/05/12

**Frecuencia: Anual.** Revisión antes de campaña del listado de suministradores, para así dar de alta aquellos que son aprobados o dar de baja a aquellos que se decidan.

Esta evaluación se realizará en base a los Registros de Incidencias que tenga, en relación con sus suministros y con la observación realizada por los trabajadores de la empresa.

## 6. REGISTROS

- Formato F-PGH-07/01/01. Registro *Informe de Evaluación de Suministradores*.
- Formato F-PGH-07/02/01. Registro de *Incidencias y Acciones Correctoras*.

## 7. ANEXOS

- Listado de Suministradores.

<b>JRC, S.A.</b>	INFORME DE EVALUACIÓN DE SUMINISTRADORES	Nº: MES/AÑO: PÁGINA 1 de 1
------------------	---	----------------------------------

<input type="checkbox"/> Evaluación previa	<input type="checkbox"/> Evaluación Continua
--	--

<b>SUMINISTRADOR:</b> Todos los suministradores y proveedores incluidos en la base de proveedores y gestión autorizados  <b>PRODUCTO/SERVICIO</b>
--

<b>TIPO DE EVALUACIÓN UTILIZADA</b> <input type="checkbox"/> ANALISIS HISTORICO <input type="checkbox"/> ENSAYO EN LABORATORIO <input type="checkbox"/> PRUEBA PILOTO <input type="checkbox"/> VISITA A INSTALACIONES <input type="checkbox"/> REFERENCIA ESCRITA <input type="checkbox"/> CERTIFICASO SIST CALIDAD <input type="checkbox"/> CUESTIONARIO <input type="checkbox"/> FICHAS DE INCIDENCIA
---

<b>CONCLUSIONES</b>  <b>OBSERVACIONES</b>
---

<b>RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.</b>  <b>FECHA:</b>
---

<b>JRC, S.A.</b>	REGISTRO DE INCIDENCIAS Y MEDIDAS CORRECTORAS	FECHA DE LA INCIDENCIA:
------------------	--	----------------------------

<b>DESCRIPCIÓN DE LA INCIDENCIA</b>
-------------------------------------

--

<b>MEDIDA CORRECTORA</b>
--------------------------

--

<b>OBSERVACIONES</b>
----------------------

--

<b>VIGILANCIA</b>	<b>VERIFICACIÓN</b>
-------------------	---------------------