



GRUPO
EROSKI

XLVIII SIMPOSIO CIENTIFICO AVICULTURA

Santiago de Compostela

del 5 al 7 de Octubre de 2011

***EROSKI: Requisitos de calidad en
productos avícolas***

Francisco Ascaso

Técnico de Calidad Frescos



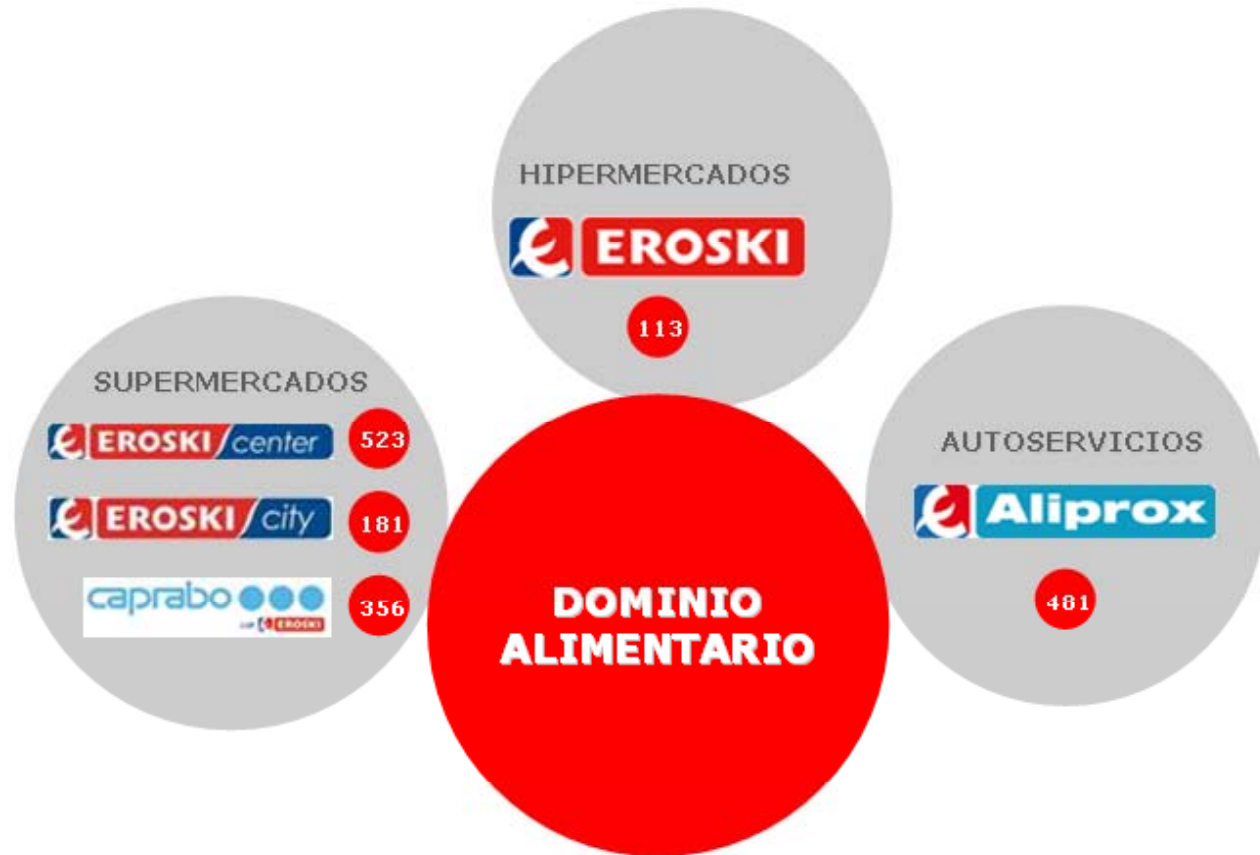


01 Una mirada a EROSKI

02 Requisitos de calidad

03 Mecanismos de aseguramiento

Dominio Alimentario



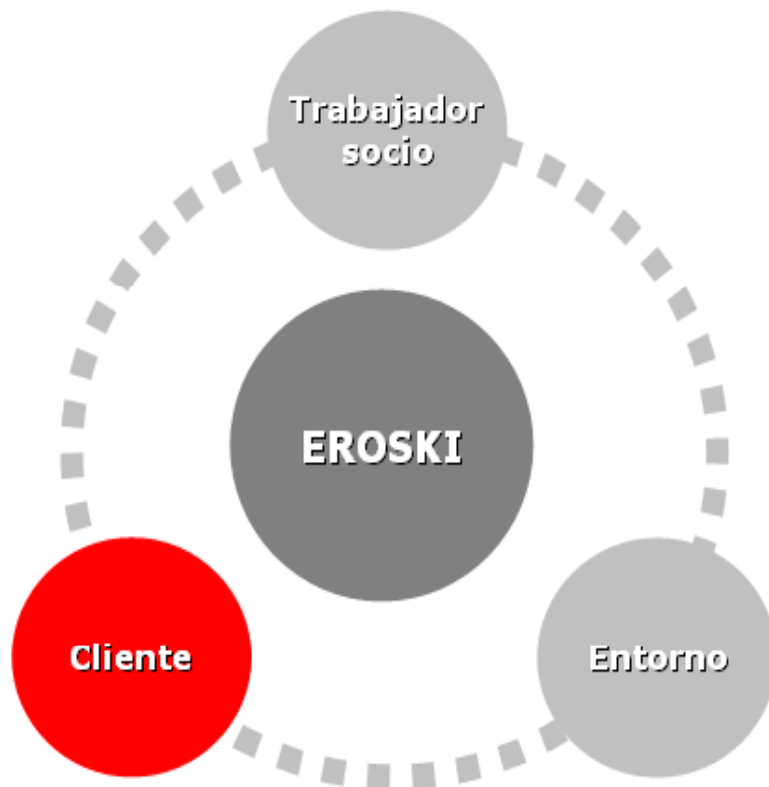
Satisfacción del cliente

Somos una **cooperativa de consumo** en la que los trabajadores somos propietarios y los consumidores socios.



Los clientes, nuestra prioridad

EROSKI, en su empeño por satisfacer a sus clientes, ha desarrollado diferentes propuestas para avanzar en este proyecto.



Satisfacción del cliente

Doble Garantía de calidad



- ✓ Primer control realizado por nuestros proveedores.
- ✓ Segundo análisis en nuestro propio laboratorio.

Programas de Control de Producto



- ✓ Seguimiento de productos mediante más de 7.200 análisis.
- < 329 auditorías en las instalaciones de los fabricantes de la marca EROSKI.
- ✓ 2.346 análisis en la cadena de producción de Eroski NATUR.
- ✓ 568 inspecciones a explotaciones agrarias.

Iniciativas a favor de la salud y bienestar

Retirada de las **grasas trans** en los productos de marca propia



Eliminadas las grasas trans en todos los productos que las contenían.

Etiquetado nutricional



Incluido ya en cerca de 1.800 productos de marca EROSKI.

Incorpora iconos nutricionales que indican si el producto no contiene grasas trans añadidas o es apto para celíacos.

Requisitos de calidad

Calidad comercial

- Conformidad con la ficha técnica
- Cumplimiento de la vida útil

Calidad higiénico-sanitaria

- Producto seguro (riesgos microbiológicos, físicos y químicos)

Calidad legal

- Cumplimiento de la Normativa Vigente

Calidad diferenciada

- Organoléptico (pollo amarillo, huevos camperos)
- Nutricional (huevos Omega3)

Requisitos de calidad

Producto final

- ▶ **Carne y productos cárnicos de aves:**
 - Ficha técnica: presentación, cortes, defectos, composición, características físico-químicas, etc.
 - Envasado y etiquetado.
 - Criterios microbiológicos: legales (Salmonella, E. coli) e internos (Aerobios, Enterobacterias, Estafilococos coagulasa+ y Cl. perfringens).
 - Mantenimiento de la vida útil establecida.

- ▶ **Huevos:**
 - Ficha técnica: defectos, suciedad, color yema, frescura, categoría.
 - Criterios microbiológicos: Salmonella en el interior (legislación) y en la cáscara (requisito interno).

Requisitos de calidad

Plantas de procesado y granjas

- ▶ **Mataderos/centros de envasado y centros de clasificación**
 - Disponer de un APPCC adecuado e implantado, incluyendo planes de control de prerrequisitos.
 - Disponer de un sistema de calidad y seguridad alimentaria.
 - Instalaciones adecuadas y en correcto estado.
 - Trazabilidad.
 - Requisitos Marca Eroski: ausencia de OGM's, criterios de etiquetado de alérgenos, ausencia de grasas trans, etc.

- ▶ **Granjas de ponedoras**
 - Diseño sanitario.
 - Condiciones ambientales y de bienestar animal.
 - Buenas prácticas ganaderas.
 - Planes de control de Salmonella (pienso, pollitas, fase de puesta).

Requisitos de calidad

Productos con calidad diferenciada

► Pollo Eroski Natur:

- Alimentación vegetal con un 65% de cereales y 50% maíz.
- Edad mínima de sacrificio 56 días.
- Condiciones ambientales y de bienestar animal.
- Certificado por una entidad externa.



► Huevos de gallinas camperas:

- Alimentación vegetal con un 65% de cereales.
- Gallinas criadas al aire libre.
- Auditado por Eroski.



Mecanismos de aseguramiento

Controles en plataforma

▶ Control de recepción:

- Temperatura
- Peso
- Etiquetado
- Estado general

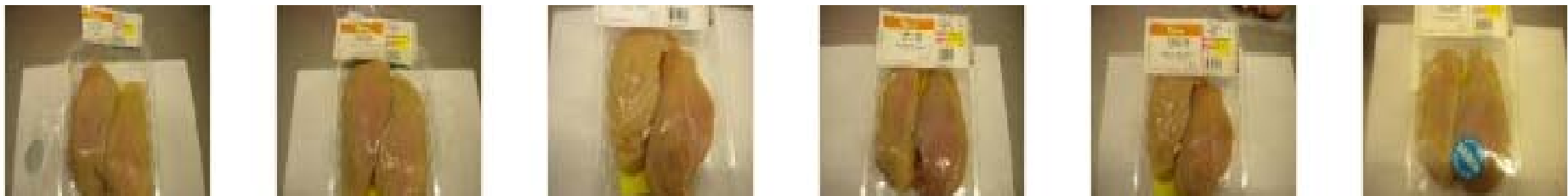
▶ Calidad concertada:

- En recepción: cumplimiento de ficha técnica del producto (cortes, presentación, color, ausencia cuerpos extraños, etc.), correcto envasado (sellado completo e integridad de los materiales) y etiquetado (disposiciones legales, fechas de caducidad, peso neto, etc.).
- No calidad sobrevenida: mantenimiento de muestras testigo en las condiciones óptimas de temperatura durante la vida útil del producto.

Mecanismos de aseguramiento

Programas de seguimiento analítico

- ▶ **Carne y productos cárnicos:**
 - Campaña de control de patógenos, en el caso de los productos avícolas se centra en Salmonella.
 - Campaña de control de preparados de carne (cumplimiento requisitos microbiológicos).
 - Campañas específicas: seguimiento de productos Eroski Basic o Sannia, alérgenos, OGM's, identificación de especies, grasas trans, etc.
 - Estudios de verificación de la vida útil.



Mecanismos de aseguramiento

Programas de seguimiento analítico

▶ Huevos:

- Controles físico-químicos: % defectos (sucios, rotos y fisurados), frescura (altura cámara de aire, unidades Haugh, etc.), defecto de peso, categoría, color de la yema (escala Roche) y correcto marcado.
- Control microbiológico de Salmonella en la cáscara y en el interior del huevo. En caso de positivos en cáscara se establecen medidas correctivas sobre la granja.

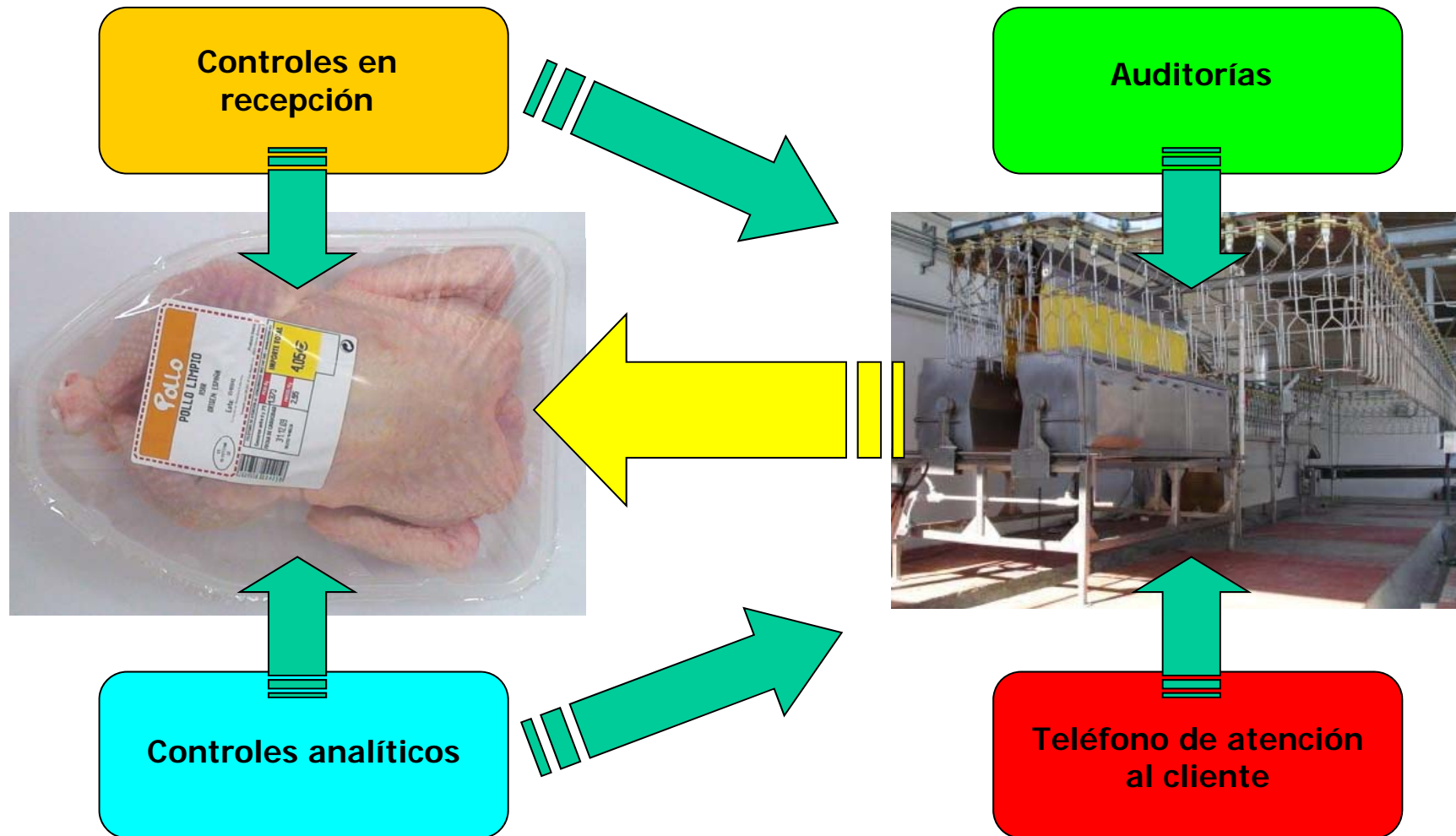


Mecanismos de aseguramiento

Seguimiento a proveedores

- ▶ Seguimiento anual:
 - Nota auditoría + tiempo transcurrido + nivel de riesgo
 - Reclamaciones clientes
 - Resultados analíticos
 - Retiradas de producto
- ▶ Se obtiene una nota de seguimiento y a partir de ésta se establece el plan de auditorías para el año siguiente.
- ▶ Auditorías extraordinarias en caso de incidencias importantes.
- ▶ Gestión de reclamaciones de clientes: recogidas a través del teléfono de atención al cliente se gestionan con el proveedor para dar una respuesta al cliente y solucionar las causas del problema.
- ▶ Gestión de retiradas de producto (defectos graves, detección de patógenos, alertas sanitarias, errores de etiquetado importantes, etc.).

Mecanismos de aseguramiento



**!!GRACIAS
POR SU ATENCIÓN!!**