

SILLIKER Noticias

n°
47

Diciembre 2011

Laboratorio

Auditoría

Consultoría

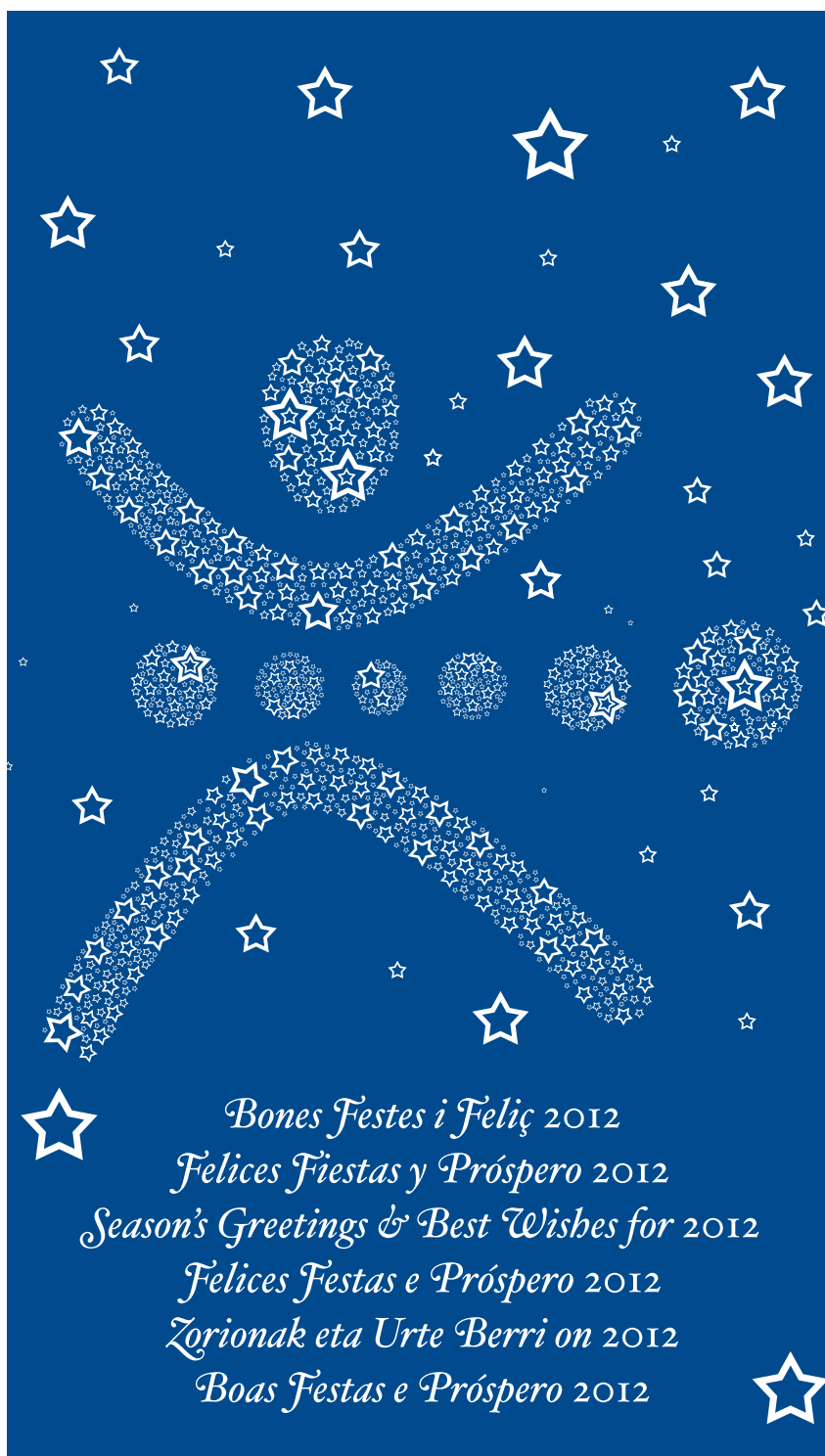
Formación

Innovación
y tecnología

Análisis
Sensorial

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 2012..... | 2 |
| Ácido sórbico y sorbatos en quesos..... | 2 |
| Nuevos cursos de calidad, y seguridad alimentaria, 2012..... | 3 |
| Toxinas en productos de la pesca | 4 |
| Publicación del Real Decreto 1338/2011..... | 4 |
| Estudios de defectos en alimentos | 4 |
| Nuevo Reglamento de Información al Consumidor | 5 |
| Versión 6 BRC. principales cambios..... | 5 |
| Publicación de las nuevas listas de aditivos, colorantes y edulcorantes | 6 |
| La Eurocámara debate alargar la vida útil de los alimentos..... | 6 |
| Contaminantes inorgánicos en cacao: HAP | 7 |
| Reglamento 931/2011: Requisitos adicionales en materia de trazabilidad para productos de origen animal | 7 |
| Autorización de los glucósidos de esteviol como edulcorante..... | 7 |
| Carteles para reforzar la implantación de buenas prácticas higiénicas y de manipulación..... | 8 |
| Videos y DVDs de formación..... | 10 |
| Estudios de retención de ingredientes y validación de procesos, en establecimientos de restauración | 11 |
| Alertas alimentarias en Europa: datos destacados de 2010..... | 11 |
| Estudio de la capacidad de desarrollo de Listeria monocytogenes en un alimento, según guía: Technical guidance document on shelf-life studies for Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods: Versión 2: November 2008 | 12 |
| Modificación de la RTS de sal | 12 |
| Alérgenos en productos cárnicos | 13 |
| Mida la cantidad de producto que transmite una sensación agradable al consumidor y a partir de la cual esta sensación se modifica..... | 13 |
| Material en contacto con alimentos, un elemento a controlar | 13 |
| SILLIKER participa de nuevo en la certificación de materiales de referencia | 14 |
| Espojas de muestreo de superficies | 14 |
| Nuevos contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios | 14 |
| Obtención de los datos que conforman la información nutricional..... | 15 |
| ¿Cómo evoluciona la intensidad de un atributo sensorial después de la ingesta del producto?..... | 15 |
| La UE permite contenidos de nitratos más altos en los vegetales | 15 |
| Publicaciones Silliker | 16 |
| Kit para muestreo de superficies | 16 |



2012

El Año Nuevo nos visita. Es tiempo de balance, reflexión y nuevos propósitos. El resumen del balance parece sencillo: "un año difícil". Pero es demasiado superficial. Sí, en términos generales, ha sido un año difícil, que duda cabe pero, si hemos estado atentos, seguro que hemos aprendido muchas cosas y hoy somos un poco más sabios y fuertes que hace un año. Una de las cosas que hemos podido verificar es que, en tiempos difíciles, el Norte y las herramientas de gestión deben ser los mismos. La única diferencia es que el margen de error se reduce. La calidad y la seguridad alimentaria han seguido siendo elementos pilares y estratégicos para cualquier empresa alimentaria. Si alguna de ellas los ha descuidado, posiblemente hoy ya no exista (el margen de error se ha reducido). Son estos tiempos especialmente difíciles en los que se pone de manifiesto que determinadas Marcas no tienen valor (el mercado no pagaba más por ellas). Quizá damos la culpa al mercado,

cuando la verdadera culpa está en nosotros, dado que no hemos asociado ningún valor (atributo emocional de calidad) a las mismas. Los nuevos propósitos parecen claros: **hemos de seguir mejorando y, en especial, en elementos claves como la calidad y la seguridad alimentaria (si tiene dudas de ello, analice que están haciendo las compañías que mejor resisten, de verdad, frente esta situación difícil). Una situación difícil es como un barco navegando en medio de un temporal. Es el momento de reforzar al máximo todos los elementos claves del mismo y, entre ellos, los relativos a la seguridad (seguridad alimentaria) y a la navegabilidad (calidad). Si se abren vías de agua y los mecanismos que guían las velas son defectuosos, posiblemente no llegemos a puerto.**

El próximo año se presenta lleno de nuevos retos, entre ellos, el que nos presenta el nuevo Reglamento sobre información alimentaria facilitada al consumidor y los que, seguro, nos se-

guirán presentando los alérgenos no declarados en la etiqueta; al margen de las mil sorpresas, no anunciadas, que, seguro, que están por llegar. Lo importante es que todos ellos nos encuentren con la formación y energía sobradas para hacerles frente.

La Navidad está aquí y nos acentúa el sentimiento de proximidad y de gratitud por todos los momentos, experiencias y emociones, que han sido muchas, compartidas con Uds.. En nombre de todo el equipo Silliker, les doy las gracias por la confianza que, un año más, han depositado en nosotros y, un año más, les anunciamos que seguiremos a su lado, con más experiencia, más conocimientos, más recursos y más energía, para seguir ayudándoles a proteger y mejorar la calidad y la seguridad de los alimentos y productos alimentarios que ponen en el mercado.

José Mestres · jmestres@silliker.es
Director General

ÁCIDO SÓRBICO Y SORBATOS EN QUESOS

El ácido sórbico y los sorbatos son frecuentemente utilizados para prevenir el desarrollo de mohos en determinados tipos de queso. En estos casos, su declaración es obligatoria en la relación de ingredientes del producto y sus niveles no pueden superar las dosis máximas establecidas por el Reglamento (UE) 1129/2011.

Procede establecer planes de control que aseguren que no se ha empleado este aditivo en los tipos de quesos en los que el Reglamento 1129/2011 no autoriza su incorporación o en los quesos en los que este aditivo no está declarado en la relación de ingredientes. En los quesos en los que sí está permitida su incorporación y, además, están declarados en la relación de ingredientes, procede vigilar que los niveles presentes en el producto no superen el máximo autorizado.



Ponemos a su disposición nuestro conocimiento, experiencia y capacidad de trabajo para medir la presencia de ácido sórbico y sorbatos en quesos.

Beatriz Martín · bmartin@silliker.es
Olga Lahoz · olahoz@silliker.es
Departamento de Análisis y Ensayos

SILLIKER Noticias

Los contenidos de texto, marcas, gráficos y fotografías de esta revista tienen leyes que los amparan. El uso y/o reproducción indebida de los mismos serán objeto de denuncia ante la ley de derechos intelectuales.









Silliker Ibérica, S.A. Soc. unipersonal
Longitudinal 8, nº 26
Mercabarna - 08040 Barcelona

T 932 632 454
F 933 350 748 · 932 632 646
www.silliker.es · silliker@silliker.es

Edita: **Silliker Ibérica, S.A. Soc. unipersonal**
Coordina: **Natalia Serrano**
Fotografías: **Natalia Serrano**
SN versión web: **Silliker Ibérica, S.A. Soc. unipersonal**
Impresión: **Gráfico, S.L.**
Periodicidad revista: **Trimestral**
Depósito Legal: **B-38500-2002**

NUEVOS CURSOS DE CALIDAD, Y SEGURIDAD ALIMENTARIA, 2012

Durante los próximos meses, SILLIKER impartirá, en Barcelona, Madrid o Sevilla, los siguientes cursos y seminarios:

1. **1 de febrero 2012, - Barcelona.** Seminario Reglamento de información al consumidor 
2. **15 de marzo 2012, - Barcelona.** Jornada práctica de entrenamiento de catadores 
3. **28 y 29 de marzo 2012, - Madrid.** Curso el análisis sensorial en la industria alimentaria.
4. **17 de abril 2012, - Madrid.** Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos 
5. **18 y 19 de abril 2012, - Madrid.** Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO19011,...; Módulo 1 (18 abril): **Sistemas de Gestión de la seguridad alimentaria;** Módulo 2 (19 abril): **Auditorías de la calidad y la seguridad alimentaria.**
6. **24 de abril 2012, - Sevilla.** Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos 
7. **25 y 26 de abril 2012, - Barcelona.** Destrucción térmica de microorganismos en procesos de pasteurización y esterilización
8. **3 de mayo 2012, - Sevilla.** Curso de formación de Gestores y Técnicos de APPCC, cuyo contenido se ajusta a los requisitos del Reglamento 852/2004.
9. **8, 9 y 10 de mayo 2012, - Barcelona:** Curso de control microbiológico de alimentos para no microbiólogos; Módulo 1 (8 y 9 de mayo): **Control microbiológico y casos prácticos;** Módulo 2 (10 de mayo): **Muestreo y Control de los procesos**
10. **16 de mayo 2012, - Barcelona.** Curso de formación de Gestores y Técnicos de APPCC, cuyo contenido se ajusta a los requisitos del Reglamento 852/2004
11. **23 y 24 de mayo 2012, - Barcelona.** Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO19011,...; Módulo 1 (23 mayo): **Sistemas de Gestión de la seguridad alimentaria;** Módulo 2 (24 mayo): **Auditorías de la calidad y la seguridad alimentaria**
12. **30 de mayo 2012, - Barcelona.** Curso de Seguridad Alimentaria y APPCC en empresas del sector de la pesca.
13. **31 de mayo 2012, - Barcelona.** Validación de procesos y operaciones alimentarias.
14. **26 y 27 de septiembre 2012, - Barcelona.** Curso el análisis sensorial en la industria alimentaria.
15. **17 y 18 de octubre 2012, - Barcelona.** Curso de control químico de alimentos para no químicos.
16. **24 de octubre 2012, - Barcelona.** Curso de formación de Gestores y Técnicos de APPCC, cuyo contenido se ajusta a los requisitos del Reglamento 852/2004
17. **24 y 25 de octubre 2012, -Sevilla.** Curso de etiquetado alimentario
18. **25 de octubre 2012, - Barcelona.** Curso para formadores internos de manipuladores de alimentos
19. **30 de octubre 2012, - Barcelona.** Curso de Seguridad Alimentaria y APPCC en productos refrigerados, congelados y ultracongelados 
20. **31 de octubre 2012, - Madrid.** Vida comercial de los alimentos: casos prácticos
21. **7 y 8 de noviembre 2012, -Barcelona.** Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO19011,...; Módulo 1 (7 noviembre): **Sistemas de Gestión de la seguridad alimentaria;** Módulo 2 (8 noviembre): **Auditorías de la calidad y la seguridad alimentaria.**
23. **8 de noviembre 2012, - Barcelona.** Curso avanzado Análisis Sensorial: Gestión de un panel de catadores interno 
23. **14 y 15 de noviembre 2012, -Madrid.** Curso de etiquetado alimentario.
24. **20 de noviembre 2012, - Barcelona.** Curso de limpieza y desinfección de equipos e instalaciones
25. **21 y 22 de noviembre 2012, -Barcelona.** Curso de auditores internos de calidad y seguridad alimentaria: IFS, BRC, ISO22000, ISO19011,...; Módulo 1 (21 noviembre): **Sistemas de Gestión de la seguridad alimentaria;** Módulo 2 (22 noviembre): **Auditorías de la calidad y la seguridad alimentaria.**
26. **28 y 29 de noviembre 2012, -Barcelona.** Curso de etiquetado alimentario.
27. **28 y 29 de noviembre 2012, - Sevilla.** Curso el análisis sensorial en la industria alimentaria.

Para conocer el plan anual completo y obtener más información de cada uno de los cursos visite www.silliker.es

Podemos elaborar programas de formación a medida, especiales para su empresa, adaptados a sus productos e impartirlos en sus instalaciones o en las nuestras.

Natalia Serrano · nserrano@silliker.es
Directora Adjunta
Departamento Comercial y Marketing

TOXINAS EN PRODUCTOS DE LA PESCA

El riesgo de presencia de toxinas es elevado en determinados productos de la pesca, en especial en moluscos bivalvos.

Algunas de las principales toxinas que se pueden presentar en moluscos bivalvos son:

DSP (toxina diarreica)
NSP (toxina neurotóxica)
ASP (toxina amnésica)
PSP (toxina parálitica o saxitoxina)
Otras: Dinofisistoxina, Pectenotoxina, Yesotoxinas, Azaspirácidos, Ciguatoxina

El Reglamento 853/2004 establece los niveles máximos permitidos de las toxinas en moluscos bivalvos y, en particular, establece que:

- Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar que los moluscos bivalvos vivos, que se pongan en el mercado para el consumo humano, cumplan las normas que se establecen.

- Los moluscos bivalvos presentarán las características organolépticas propias de la frescura y viabilidad, incluidas la ausencia de suciedad en la concha, una reacción adecuada a la percusión y una cantidad normal de líquido intervalvar.

- No contendrán biotoxinas marinas en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) que sobrepasen los límites siguientes:

- a) en el caso de las toxinas paralizantes de molusco ("Paralytic Shellfish Poison": PSP), 800 microgramos por kilogramo;
- b) en el caso de las toxinas amnésicas de molusco ("Amnesic Shellfish Poison": ASP), 20 miligramos de ácido domoico por kilogramo;
- c) en el caso del ácido ocadaico (toxina DSP), las dinofisistoxinas y las pectenotoxinas, 160 microgramos de equivalentes de ácido ocadaico por kilogramo;

- d) en el caso de las yesotoxinas, 1 miligramo de equivalente de yesotoxina por kilogramo; y
- e) en el caso de los azaspirácidos, 160 microgramos de equivalentes de azaspirácido por kilogramo.

La gestión para asegurar la ausencia de estas toxinas en los productos de la pesca que se ponen al mercado es fundamental para proteger la salud de los consumidores y proteger el valor de la Marca.

Ponemos a su disposición nuestra experiencia y capacidad de trabajo para medir la presencia de este tipo de toxinas en productos de la pesca así como para diseñar e implementar los planes de control y otras herramientas de gestión que permitirán asegurar su ausencia.

Anna Torrent · atorrent@silliker.es
Coordinadora de productos de la pesca

PUBLICACIÓN DEL REAL DECRETO 1338/2011

El pasado 14 de octubre se publicó el Real Decreto 1338/2011, de 3 de octubre, por el que se establecen distintas medidas singulares de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Dicha disposición establece básicamente las siguientes medidas en relación a la higiene y comercialización de los productos de origen animal:

- Condiciones en que pueden ponerse en el mercado las canales de ciertos corderos, cabritos, lechones, aves y lagomorfos de caza silvestre, parcialmente evisceradas.
- Condiciones que deben cumplir los establecimientos de comercio al por menor para poder ampliar sus márgenes de distribución, suministrando a otros establecimientos.
- Posibilidades de tratamiento y utilización de la leche cruda que no cumpla los parámetros regulados

de colonias de gérmenes y contenido de células somáticas, equivalentes en garantías de seguridad a la transformación en queso con un periodo de maduración superior a 60 días.

Maria Crespan · mcrespan@silliker.es
Celia Guadaña · cguadana@silliker.es
Departamento de Consultoría

ESTUDIOS DE DEFECTOS EN ALIMENTOS

Defecto es cualquier característica de un alimento contraria a la legislación o al compromiso adquirido ante los consumidores. Los defectos (alteraciones y/o modificaciones). Un defecto puede tener consecuencias sobre la salud de las personas, o sobre la calidad (grado de satisfacción de las necesidades del consumidor). A continuación detallamos algunos ejemplos:

- Defectos de origen biológico asociados a la presencia de un microorganismo patógeno, al deterioro del alimento como consecuencia del crecimiento de un microorganismo banal, o a la presencia de un insecto.
- Defectos físico-químicos, causados por reacciones de diversa índole

que modifican alguna de las características del alimento.

- Modificaciones y alteraciones físicas (separación de fases, retrogradación del almidón, sinéresis, secado,...).
- Presencia de partículas o cuerpos extraños (impropias del alimento).
- Presencia de contaminantes.
- Defectos sensoriales. La mayoría de los defectos sensoriales son consecuencia de uno de los defectos anteriores.

Ponemos a su disposición nuestra experiencia y capacidad de trabajo para: identificar la naturaleza del defecto y sus posibles causas; identificar las acciones que permitan su erradicación; la elaboración de un plan para su erradicación y el seguimiento de la eficacia del mismo y su revisión, si procede.

Algunos de los campos en que nuestros equipos especializados trabajan habitualmente son:

- Diagnóstico de defectos y diseño de soluciones.
- Identificación de microorganismos.
- Estudios para establecer la naturaleza del defecto.
- Determinación de la naturaleza de partículas extrañas.

Maria Trilla · mtrilla@silliker.es
Anna Torrent · atorrent@silliker.es
Departamento de Innovación y Tecnología

NUEVO REGLAMENTO DE INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

En fecha 29 de septiembre de 2011, se ha publicado en el DOUE el Reglamento (UE) no 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Dicho reglamento sustituye a la actual norma general de etiquetado de los productos alimenticios (Real Decreto 1334/1999 y sus modificaciones) y a la actual norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (Real Decreto 930/1992 y sus modificaciones).

Las principales novedades del nuevo reglamento son:

Se convierte en **obligatorio**:

- La **información nutricional por 100 g/100 ml**: valor energético, grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal (desaparecen los grupos 1 y 2 del Real Decreto 930/1992).
- El **tamaño mínimo de fuente** para los textos obligatorios del etiquetado será 1,2 mm.
- La obligación de indicar el **país de origen** en carne fresca de cerdo, cordero, aves de corral y carne de cabra, y cuando se mencione el país de origen/lugar de procedencia del ingrediente primario. Actualmente esta indicación ya es obligatoria en la miel, el aceite de oliva, frutas y verduras, pescado y carne de vacuno.
- Deben destacarse los **alérgenos** en la lista de ingredientes, mediante distinta tipografía de texto. Si no



- hay lista de ingredientes, se incluirá "contiene...".
- La indicación de los **alérgenos** en los alimentos no envasados.
- **Origen vegetal de las grasas y aceites**.
- La indicación de la **fecha de congelación** o primera congelación de la carne, preparados cárnicos y productos de la pesca no elaborados.
- La indicación "**descongelado**" en el caso de los alimentos que se venden descongelados.
- La indicación "**totalmente hidrogenado**" o "**parcialmente hidrogenado**" acompañando a los aceites y grasas vegetales y animales.

De forma **opcional**:

- **Repetición** voluntaria parcial de la **información nutricional** en forma no tabular en el **frontal del envase** (sólo valor energético o bien: valor

- energético, grasas, ácidos grasos saturados, azúcares y sal).
- Declaración de la información nutricional referida a la **ingesta de referencia** de un adulto medio (2000 kcal).

El reglamento contempla periodos transitorios amplios para la adaptación a la nueva normativa, pues las industrias disponen de tres años para adaptarse y dos más para aplicar las normas del etiquetado nutricional.

No duden en contactar con nosotros para cualquier consulta sobre el tema. Quedamos a su disposición para revisar la adecuación legal de sus etiquetas (etiquetado, información nutricional y alegaciones).

Celia Guadaña · cguadana@silliker.es
Departamento de Consultoría

Seminario Reglamento Información al Consumidor, Barcelona, 1 de febrero. Más información en www.silliker.es

VERSIÓN 6 BRC. PRINCIPALES CAMBIOS

En nuestra anterior edición del Silliker Noticias ya comentábamos la publicación de la nueva versión de BRC (versión 6). La nueva versión será auditable a partir de Enero de 2012.

¿Cuales con los principales cambios?

Una de las principales novedades es la posibilidad para la empresa de optar por un esquema de certificación basado en auditorías no anunciadas. Esta posibilidad será facultativa y como principal ventaja es el mensaje de transparencia que se transmite a sus clientes. En consecuencia la nueva versión se ha reorganizado y se ha establecido un código de color para diferenciar los requisitos a auditar más

relacionados con las Buenas Prácticas de Fabricación y los aplicables a registros y sistema documental.

Respecto a los requisitos fundamentales se mantienen respecto la versión anterior pero sí hay bastantes modificaciones respecto al resto de requisitos, a continuación citamos de forma no exhaustiva algunos de ellos:

- Evaluación del riesgo de cada materia prima (o grupo de materias primas)
- Nuevos requisitos para procesos subcontratados
- Mayor énfasis en la investigación de las causas de las acciones correctivas y reclamaciones
- Tiempo máximo para completar ejercicio de trazabilidad (4 horas)

con el objetivo de evidenciar la celeridad de la compañía en caso de una situación real de retirada

- Directrices para establecer zonas de alto riesgo o de cuidados especiales

Les proponemos algunos servicios que pueden ser de su interés: **Asesoramiento**: focalizado en los cambios de la nueva versión o para implantar el estándar, **Auditorías internas**: realización de auditorías para evaluar el grado de adecuación a la nueva versión y **Formación**: Cursos a medida en su organización.

Carlos de Pablos · cdepablos@silliker.es
Marta Mazón · mmazon@silliker.es
Anna de León · adeleon@silliker.es
Departamento de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

PUBLICACIÓN DE LAS NUEVAS LISTAS DE ADITIVOS, COLORANTES Y EDULCORANTES

El 12 de noviembre se publicaron en el Diario Oficial de la Unión Europea las siguientes disposiciones legales:

Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una **lista de aditivos alimentarios** de la Unión.

Reglamento (UE) nº 1130/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre aditivos alimentarios, para establecer una **lista de aditivos alimentarios de la Unión autorizados para ser empleados en aditivos alimentarios, enzimas alimentarias, aromas alimentarios y nutrientes.**

Los aspectos más destacados de estas nuevas normativas son, entre otros, los siguientes:

REGLAMENTO (UE) nº 1129/2011

Esta disposición establece:

- Lista de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos y las condiciones de utilización.
- Alimentos en los que no se permitirá la presencia de aditivos
- Nuevo sistema de categorías de alimentos

La nueva lista modifica límites, aditivos y alimentos en los que se permiten los aditivos, por lo que es intere-

sante revisar la composición de todos los productos que contienen aditivos, con el fin de comprobar su adecuación a la nueva normativa.

Esta nueva lista positiva de aditivos sustituirá a las actuales listas positivas de colorantes, edulcorantes y aditivos distintos de colorantes y edulcorantes, establecidas por el Real Decreto 2001/1995, Real Decreto 2002/1995 y Real Decreto 142/2002, respectivamente.

El nuevo Reglamento entrará en vigor el próximo 2 de diciembre de 2011 y será **aplicable a partir del 1 de junio de 2013.**

No obstante, los siguientes aditivos se aplicarán a partir del 2 de diciembre de 2011:

- Dióxido de silicio (E 551) en sustitutos de la sal
- Copolímero de metacrilato básico (E 1205) en complementos alimenticios presentados en estado sólido.

Los productos alimenticios que se hayan comercializado legalmente antes del 1 de junio de 2013, pero que no cumplan lo dispuesto en el presente Reglamento, podrán seguir comercializándose hasta su fecha de consumo preferente o de caducidad.

REGLAMENTO (UE) nº 1130/2011

Esta disposición establece la lista de aditivos alimentarios y sus condiciones de uso, incluidos los soportes, autorizados para ser empleados en:

- aditivos alimentarios
- enzimas alimentarias
- aromas alimentarios
- nutrientes

Será aplicable a partir del 2 de diciembre de 2011.

Se establecen las siguientes medidas transitorias:

- Los preparados que no cumplan con algunas de las partes dispuestas en el citado Reglamento podrán seguir comercializándose de conformidad con las disposiciones nacionales durante un período de 24 meses a partir de la entrada en vigor del presente Reglamento o hasta el 31 de mayo de 2013 (ver artículo 2 de medidas transitorias).
- Los alimentos que contengan dichos preparados y hayan sido puestos en el mercado legalmente durante esos períodos podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias.

No duden en contactar con nosotros para cualquier consulta sobre el tema.

Celia Guadaña · cguadaña@silliker.es
Departamento de Consultoría

LA EUROCÁMARA DEBATE ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

En fecha 17/10/11, la Comisión de Medio Ambiente, Salud Pública y Seguridad Alimentaria del Parlamento Europeo debatió la posibilidad de promover un cambio en las normas que rigen la conservación de los alimentos, para alargar el periodo de validez y así evitar que toneladas de productos, que potencialmente puedan ser todavía útiles para el consumo, tengan que ser destruidos.

Alargar la vida útil de los alimentos es una inquietud constante: permite aumentar los radios de distribución de los alimentos, mejora la gestión

de la producción y de los stocks de productos elaborados, aumenta la comodidad de los consumidores, y disminuye la cantidad de recursos que salen del circuito nutricional.

¿Podemos alargar la vida comercial de nuestros productos?

- La realización de estudios de la vida comercial es la herramienta, metódica y racional, que permite establecer la vida comercial del mismo, en función de sus características, de sus atributos de calidad y de las condiciones de almacenado, transporte, manipulación y uso, preestablecidas.

- Determinados cambios en el proceso, la formulación, el envase, o las especificaciones de la materia prima, pueden incrementar el periodo de vida comercial.

Ponemos a su disposición nuestro conocimiento, experiencia y capacidad de trabajo para establecer la vida comercial de sus productos y/o realizar los estudios para alargar la vida comercial de los mismos.

Maria Trilla · mtrilla@silliker.es
Anna Torrent · atorrent@silliker.es
Departamento de Innovación y Tecnología

CONTAMINANTES INORGÁNICOS EN CACAO: HAP

Como consecuencia de las condiciones en las que se cultiva y se procesa el cacao, no es descartable la presencia de determinados contaminantes tales como:

- Metales pesados (arsénico, mercurio, cadmio, plomo...): la planta de cacao puede absorber ligeramente estos metales que pueden estar presentes en el suelo.
- Plaguicidas: utilizados en su cultivo o en su almacenado, transporte o procesado.
- Micotoxinas (ocratoxina A, aflatoxinas B1, B2, G1, G2,...) como consecuencia del desarrollo de mohos en determinados granos.
- Otros contaminantes: dioxinas, furanos y PCB's. como consecuencia de la contaminación ambiental del entorno

A todo este grupo de contaminantes, se deben añadir los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP). En el Reglamento nº 1881/2006, la manteca de cacao quedó exenta de la fijación de contenido máximo de HAP, a la espera del resultado de la nueva evaluación que estaba realizando la



EFSA. Finalmente, el pasado 19 de agosto, se publicó el Reglamento nº 835/2011, que establece el contenido máximo de HAP en granos de cacao y sus productos derivados.

La manteca de cacao puede presentar contenidos más elevados de HAP que otros aceites y grasas, debido a la utilización de determinados sistemas de desecación de los granos de cacao y

a que la manteca de cacao no puede refinarse como otros aceites y grasas vegetales

Esta nueva realidad invita a incluir los HAP en los planes de control del cacao y sus derivados.

Anna Masana · amasana@silliker.es
Olga Lahoz · olahoz@silliker.es
 Departamento de Análisis y Ensayos

REGLAMENTO 931/2011: REQUISITOS ADICIONALES EN MATERIA DE TRAZABILIDAD PARA PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

En fecha 20 de septiembre de 2011 se publicó el Reglamento de ejecución (UE) Nº 931/2011 de la Comisión de 19 de septiembre de 2011 relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.

Según establece el citado Reglamento, a partir del 1 de julio de 2012, los explotadores de las empresas alimentarias deberán poner a disposición de los operadores de empresas alimentarias a las que suministran alimentos y a la autoridad competente si ésta lo solicita, la siguiente información:

- una descripción exacta de los alimentos;

- el volumen o la cantidad de los alimentos;
- el nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos;
- el nombre y la dirección del expedidor (propietario) si no es el mismo que el del explotador de la empresa alimentaria desde la que se han expedido los alimentos;
- el nombre y la dirección del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos;
- el nombre y la dirección del destinatario (propietario) si no es el mismo que el del explotador de empresa alimentaria a la que se expiden los alimentos;
- una referencia que identifique el lote o remesa, según corresponda, y
- la fecha de expedición.

Asimismo, esta información se deberá actualizar diariamente y se deberá mantener a disposición al menos hasta que pueda suponerse razonablemente que los alimentos han sido consumidos.

Este reglamento se aplicará a los alimentos de origen animal transformados y sin transformar, excepto a los alimentos que contengan simultáneamente productos de origen vegetal y productos transformados de origen animal.

Maria Crespan · mrespan@silliker.es
Celia Guadaña · cguadana@silliker.es
 Departamento de Consultoría

AUTORIZACIÓN DE LOS GLUCÓSIDOS DE ESTEVIOL COMO EDULCORANTE

El 12 de noviembre se publicó en el Diario Oficial de la Unión Europea el Reglamento (UE) nº 1131/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en

lo que respecta a los glucósidos de esteviol.

Mediante dicho reglamento, que entra en vigor el 2 de diciembre de 2011, se permite la utilización de los glucósidos de esteviol como edulcorante en determinados alimentos.

No duden en contactar con nosotros para cualquier consulta sobre el tema.

Celia Guadaña · cguadana@silliker.es
 Departamento de Consultoría

CARTELES PARA REFORZAR LA IMPLANTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y DE MANIPULACIÓN

CATÁLOGO

Si desea adquirir alguno/s de estos carteles contacte con:
















Raquel Gómez (Pedidos): Fax 932 632 646 - Tel. 932 632 454 - raquel.gomez@silliker.es

También los puede ver en nuestra web www.silliker.es




Carteles en COLOR

| REF. | MENSAJE | REF. | MENSAJE | REF. | MENSAJE |
|--|--|--|--|---|---|
|  NH100 | Debemos lavarnos las manos adecuadamente 1. Enjabonar la palma y dorso de la mano, entre los dedos y las uñas 2. Aclarar bien con agua 3. Secar bien utilizando papel |  NH115-2 | Debemos llevar el uniforme completo y limpio y utilizarlo sólo para trabajar |  NH202-2 | Debemos almacenar los detergentes y desinfectantes en los espacios destinados específicamente para ellos y en ningún caso debemos trasvasarlos a otros envases que no sean específicos |
|  NH101 | Debemos lavarnos las manos antes de empezar a trabajar |  NH116-a | Debemos estar en buenas condiciones de salud y mantener unas condiciones de higiene corporal óptimas |  NH203 | Los desperdicios deben estar, en todo momento, situados en el interior de contenedores adecuados, cerrados e identificados |
|  NH102 | Debemos lavarnos las manos al salir del servicio |  NH116-b | Debemos estar en buenas condiciones de salud |  NH204-a | Debemos rechazar los ingredientes o productos que han caído al suelo |
|  NH103 | Debemos lavarnos las manos siempre que nos las ensuciamos y siempre que vayamos a tocar un producto alimenticio o una superficie en contacto directo con el mismo |  NH116-c | Debemos mantener unas condiciones de higiene corporal óptimas |  NH204-b | Debemos rechazar los ingredientes o productos que han caído al suelo |
|  NH104 | Debemos lavarnos las manos después de manipular o transportar desperdicios |  NH117 | Debemos lavarnos las manos antes de tocar alimentos cocinados, cuando hemos manipulado alimentos crudos |  NH205-a | No debemos guardar lubricantes ni disolventes en las salas de elaboración y envasado. Éstos deben guardarse en lugares específicos, adecuadamente protegidos y separados de las salas de fabricación y envasado |
|  NH105 | Las uñas deben estar recortadas, limpias y sin pintar |  NH118 | No debemos usar los bolsillos superiores del uniforme |  NH205-b | No debemos guardar lubricantes ni disolventes en las salas de elaboración y envasado. Éstos deben guardarse en lugares específicos, adecuadamente protegidos y separados de las salas de fabricación y envasado |
|  NH106 | Las heridas y granos deben protegerse, asegurando que no se pueda desprender la protección |  NH119 | No debemos hablar encima de los alimentos |  NH206 | Debemos guardar las herramientas y útiles en lugares específicos que permitan su fácil localización y aseguren que no irán a parar a los alimentos o a las instalaciones |
|  NH107 | No debemos chuparnos los dedos ni mordernos las uñas |  NH120 | No debemos tomar ni guardar medicamentos en las salas de trabajo |  NH207 | Debemos almacenar correctamente los ingredientes y productos elaborados |
|  NH108 | No debemos estornudar o toser sobre los alimentos. En caso de estornudar, toser o sonarnos la nariz debemos lavarnos las manos inmediatamente |  NH121 | Debemos lavarnos las manos después de comer o fumar |  NH208 | Las tapas de los depósitos deben permanecer cerradas |
|  NH109 | No debemos hurgarnos la nariz o el interior de las orejas |  NH122 | No debemos llevar ningún objeto que no sea necesario para nuestro trabajo (cajetilla de tabaco, bocadillo, aspirina, etc.) |  NH209-a2 | No debemos manipular los equipos sobre los que desconocemos su funcionamiento |
|  NH110 | No debemos secarnos el sudor con las manos |  NH123 | En caso de usar guantes, éstos deben estar enteros, limpios y en buen estado |  NH209-b | Debemos respetar siempre las instrucciones de funcionamiento de los equipos y útiles de trabajo |
|  NH111 | Debemos llevar el cabello totalmente protegido y no debemos tocarlo |  NH124 | Debemos guardar la ropa y los efectos personales en las taquillas |  NH209-c | Debemos respetar siempre las instrucciones de funcionamiento de los equipos y útiles de trabajo |
|  NH112 | No debemos llevar perfumes o maquillajes excesivos |  NH200 | Debemos mantener el área de trabajo y los locales de la empresa limpios, ordenados y libres de elementos inútiles |  NH210 | No debemos tocar los envases por la parte que estará en contacto con el producto |
|  NH113 | No debemos llevar ningún tipo de adorno personal (anillos, pulseras, collares, pendientes, pins, agujas, clips, relojes, etc.) |  NH200-b | Debemos mantener el área de trabajo y los locales de la empresa limpios, ordenados y libres de elementos inútiles |  NH211 | No debemos tocar con las manos los alimentos, ingredientes o las superficies en contacto con éstos, a menos que sea imprescindible |
|  NH114-2 | Está prohibido fumar y no debemos comer, beber o mascar chicle fuera de las áreas en las que está específicamente permitido |  NH201 | Los equipos y útiles deben estar limpios y desinfectados. Para ello debemos seguir las instrucciones del plan de limpieza y desinfección |  NH212-a | Después de una reparación hay que recoger todos los elementos y residuos generados y limpiar y desinfectar las superficies en contacto directo con el producto |

| REF. | MENSAJE | REF. | MENSAJE | REF. | MENSAJE |
|--|--|--|---|--|--|
|  NH212-b | Después de una reparación hay que recoger todos los elementos y residuos generados |  NH215-b | Las materias primas y productos acabados no deben estar en contacto con el suelo ni en el interior de envases abiertos |  NH220 | Debemos utilizar primero las materias primas más antiguas (sistema FIFO o PEPS) |
|  NH212-c | Después de una reparación hay que limpiar y desinfectar las superficies en contacto directo con el producto |  NH216 | No debemos utilizar útiles con defectos evidentes (corrosión, fisuras, suciedad, etc.) que puedan llegar a contaminar el producto |  NH221 | El embalaje externo de las materias primas no puede introducirse en las salas de producción o envasado. Tampoco pueden introducirse palets de madera |
|  NH213 | Debemos rechazar cualquier ingrediente sospechoso de estar en mal estado, que no llegue en condiciones adecuadas o seguras o que presente un aspecto distinto del habitual |  NH217 | Debemos sustituir las juntas o mangueras en mal estado por otras adecuadas |  NH222 | Prohibida la entrada a personas ajenas a la actividad |
|  NH214 | Deberíamos comunicar los defectos, desperfectos y averías de los locales, instalaciones o equipos; o todos aquellos hechos o situaciones que pueden suponer un riesgo para el producto |  NH218 | Los envases de los productos no pueden guardarse boca arriba sin una protección adecuada |  NH223 | Mantener la puerta cerrada |
|  NH215-a | Las materias primas y productos acabados no deben estar en contacto con el suelo ni en el interior de envases abiertos |  NH219 | No debemos trasvasar los productos a envases impropios |  NH224 | Después de beber, tira el vaso a la papelera |

CARTELES DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES

| REF. | MENSAJE |
|--|---|
|  MA101-1 | Debemos asegurarnos que los grifos quedan bien cerrados; Una gota por segundo se convierte en 30 litros/día |
|  MA101 | Debemos apagar o desconectar aquellos equipos y servicios que no se estén utilizando |
|  MA102-1 | Antes de utilizar agua para limpiar, debemos recoger en seco la mayor cantidad posible de residuos |
|  MA103 | Cuando transportamos productos, debemos evitar los derrames |

| REF. | MENSAJE |
|--|---|
|  MA104 | Debemos depositar los residuos en los lugares habilitados para ello |
|  MA105 | Debemos mantener cerradas las puertas de las cámaras de refrigeración y congelación para reducir el consumo innecesario de energía |
|  MA106 | Los productos de limpieza y desinfección deben dosificarse según indicaciones de uso. Dosificarlos en exceso supone una mayor contaminación del agua residual |

MODELO CARTEL AGRUPADO



PRECIOS CARTELES 2011

CARTEL INDIVIDUAL

| Tamaño | Tipo papel | €/unidad |
|--------|-----------------------|----------|
| DIN A4 | Satinado | 3,8 |
| | Adhesivo | 4,5 |
| | Plastificado | 6,0 |
| | Adhesivo plastificado | 7,1 |
| DIN A3 | Satinado | 4,5 |
| | Plastificado | 7,3 |
| | Adhesivo plastificado | 7,7 |
| DIN A1 | Fotográfico | 32,5 |
| | Plastificado | 41,1 |

CARTEL AGRUPADO ESTÁNDAR

| Tamaño | Tipo papel | €/unidad |
|--------|--------------|----------|
| DIN A3 | Satinado | 4,5 |
| | Plastificado | 7,3 |
| DIN A1 | Fotográfico | 32,5 |
| | Plastificado | 42,1 |

CARTEL AGRUPADO ESPECIAL (normas solicitadas por cliente)

| Tamaño | Tipo papel | 1ª copia(*) €/unidad | 2ª copia(*) €/unidad |
|--------|--------------|----------------------|----------------------|
| DIN A3 | Satinado | 24,5 | 4,5 |
| | Plastificado | 27,3 | 7,3 |
| DIN A1 | Fotográfico | 72,5 | 32,5 |
| | Plastificado | 82,1 | 42,1 |

MODELO CARTEL INDIVIDUAL



(*) La primera copia incluye el diseño del cartel a partir de las normas solicitadas (entre 6 y 12 normas)

* IVA y gastos de envío no incluidos. Pedido mínimo formato DIN A4 y DIN A3: 20 €. Pedido mínimo formato DIN A1: 40 €. Otras opciones (consultar precios): enmarcado, inserción del logo de la empresa, otros formatos, otros idiomas, etc.

Más información: Celia Guadaña (Dpto. de consultoría): cguadana@silliker.es / Tel.: 932 632 454

VÍDEOS Y DVDs DE FORMACIÓN

Realizados profesionalmente, con ejemplos reales e impactos visuales, los vídeos y DVDs de formación Silliker están diseñados para mantener el interés de los empleados y para facilitar la retención de los mensajes durante largo tiempo.



Prácticas higiénicas del personal (DVD)

Destinado a que los empleados comprendan como sus hábitos higiénicos pueden afectar la producción de productos sanos e higiénicos, aprendan como las prácticas inadecuadas pueden causar la multiplicación de los microorganismos, sepan como lavarse las manos adecuadamente y puedan identificar mejor las prácticas inadecuadas de higiene personal y corregirlas.

RefV001 (Duración: 23 min.)



Arriesgando demasiado (VHS)

Una enfermedad transmitida por los alimentos ataca a las familias de dos obreros de la industria de alimentos, resaltando la importancia de sus acciones en el trabajo.

RefV002 (Duración: 25 min.)



Lo esencial del HACCP (VHS)

Destinado a que los empleados comprendan qué es el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP) y en qué consiste, reconozcan la importancia de los controles del proceso, comprendan las acciones correctoras a aplicar en caso de desviación.

RefV003 (Duración: 25 min.)



Controlando Listeria: Un trabajo en equipo (VHS)

Una compañía de alimentos cierra la fábrica debido a un brote de Listeria monocitogenes, resaltando los aspectos importantes de las instalaciones en relación con la contaminación.

RefV004 (Duración: 16 min.)



Buenas Prácticas de Manufactura y Control de Proceso (VHS)

Curso básico para la formación del personal en los controles de los procesos de elaboración como herramienta para garantizar la salubridad y calidad de los alimentos.

RefV005 (Duración: 16 min.)



Normas para el Personal de Mantenimiento (VHS)

Destinado a que el personal de mantenimiento entienda cómo su trabajo diario afecta la producción de productos sanos e higiénicos, aprenda cuáles son los errores comunes relacionados con los procedimientos de mantenimiento que comprometen la calidad sanitaria de los alimentos y tengan la capacidad de identificar mejor las prácticas inadecuadas que conducen a la contaminación microbiana o del producto y cómo corregirla.

RefV006 (Duración: 21 min.)



Higiene inteligente (DVD)

Principios y prácticas para limpiar eficazmente una industria alimentaria.

RefV007 (Duración: 21 min.)



Alimento para la mente. Concurso de preguntas sobre GMP (VHS)

En forma de concurso de preguntas de la televisión, se revisan los principios de buenas prácticas de fabricación e higiene.

RefV008 (Duración: 16 min.)



Cómo evitar la contaminación microbiana cruzada (DVD)

Destinado a que los empleados adquieran los conocimientos necesarios para evitar la contaminación cruzada en la planta y recuerden la importancia de seguir unas prácticas de higiene correctas para garantizar la seguridad de los productos acabados.

RefV009 (Duración: 18 min.)



Controlando Salmonella (DVD)

Destinado a que los empleados tengan un mejor conocimiento sobre la *Salmonella*, de donde viene, como entra en la planta, y como se moviliza a través del medio ambiente del área de procesamiento, sepan que sus acciones pueden ayudar a controlar la *Salmonella* en su planta.

Ref V011 (Duración 13 min.)



Dentro del HACCP: Principios, Prácticas y Resultados (DVD)

Destinado a formar eficazmente a los empleados en aspectos específicos que permitan el control de alérgenos en los establecimientos de producción de alimentos.

Ref V012 (Duración 16 min.)

PEDIDOS: Raquel López - rlopez@silliker.es – Tel.: 932 632 454 – Fax.: 932 632 646

INDICAR REFERENCIA DEL VIDEO Y NÚMERO DE UNIDADES EN LAS CASILLAS CORRESPONDIENTES

| N.º REF. VIDEO | UNIDADES | COMPRA | ALQUILER |
|----------------|----------|--------|----------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Compra: 180,30€ unidad (excepto RefV010: 192,00€ unidad) Alquiler: 60,10€ semana/unidad

Descuentos: Para pedidos de cinco o más videos se aplica un 20% de descuento

Facilidades: En el caso de compra, si el video no es de su satisfacción dispone de 48 horas para devolvérselo, sin ningún compromiso por su parte

* IVA no incluido. Gastos de envío para más de 1 ejemplar no incluidos. SILLIKER no se hace cargo de los gastos de mensajería derivados de la devolución de videos de alquiler o compra.

Datos del Solicitante

NOMBRE Y APELLIDOS _____ **EMPRESA** _____

NIF _____ **DEPARTAMENTO** _____ **CARGO** _____

DIRECCIÓN _____

TELÉFONO _____ **FAX** _____ **EMAIL** _____

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. C. Longitudinal 8, nº 26, 08040 Barcelona.

ESTUDIOS DE RETENCIÓN DE INGREDIENTES Y VALIDACIÓN DE PROCESOS, EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

Los estudios de retención de ingredientes informan de cuál es el tiempo que un determinado ingrediente culinario puede permanecer a la espera de ser usado, una vez se ha abierto en envase que lo contiene o se ha sacado de sus condiciones de almacenado (refrigeración, congelación,...).

Las validaciones de procesos permiten asegurar que un determinado proceso u operación, funcionando dentro de determinados parámetros, garantiza que el producto obtenido cumple con determinados requerimientos.

Tanto los estudios de retención de ingredientes y la validación de procesos y operaciones son herramientas básicas para garantizar la inocuidad y la calidad de los productos que se sirven.

De entre los beneficios que nos aportan este tipo de estudios cabe destacar:



- Proteger la salud de los consumidores
- Proteger el valor de la Marca del establecimiento
- Elaborar instrucciones claras y seguras que permiten garantizar la ino-

cuidad y calidad de los productos servidos

- Detectar y eliminar los puntos débiles del proceso, evitando que el mercado nos lo muestre en forma de duras reclamaciones y sanciones
- Poner a disposición de un sistema de control racional y poco costoso que realmente asegure la inocuidad y calidad y los productos que ofrecemos.

Quedamos a su disposición para ampliarles la información sobre este tipo de estudios, así como para diseñarles y llevarles a cabo los estudios correspondientes.

Maria Trilla · mtrilla@silliker.es
Anna Torrent · atorrent@silliker.es
 Departamento de Innovación y Tecnología

ALERTAS ALIMENTARIAS EN EUROPA: DATOS DESTACADOS DE 2010

A finales de Octubre se ha publicado el informe anual de alertas alimentarias europeas correspondiente al año 2010. Recientemente hemos podido constatar, con la crisis del E coli, el impacto y el coste que puede causar una alerta alimentaria. La valoración de esta crisis aparecerá en el informe del próximo año.

Principales datos del Informe 2010:

- **Crecimiento de un 8% de las notificaciones respecto al año anterior**, en gran parte debido a la intensificación de los controles efectuados en frontera a raíz de la aplicación del Reglamento (CE) 669/2009. En 2010 se han generado un total de **3358 notificaciones** originales de las que 592 fueron consideradas alertas, 1188 informaciones y 1578 notificaciones de rechazo en frontera.
- Respecto a las **alertas alimentarias** los sectores más afectados serían productos de la pesca, materiales en contacto directo y frutas y verduras y los principales agentes: patógenos (152), metales pesados (68), alérgenos (52) y micotoxinas (47).
- Respecto a los **controles en frontera** los sectores más afectados serían frutos secos, frutas y verduras y productos de la pesca y los principales agentes: micotoxinas (586), pesticidas (126), y patógenos (111).

- Respecto a **informaciones** los sectores más afectados serían frutas y verduras (198), productos de la pesca (157) y carne y productos cárnicos (102) y los principales agentes: patógenos (285), pesticidas (139) y metales pesados (93).

Que es el RASFF?

El Artículo 50 del Reglamento (CE) nº 178/2002 establece las bases para el establecimiento de un sistema de alerta rápida destinado a notificar los riesgos para la salud humana que se deriven de alimentos o piensos (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF). En el marco de este sistema, las notificaciones aportadas por los Estados miembros a la Comisión se clasifican en:

- **Alertas:** cuando el alimento o pienso que presente un riesgo esté ya en el mercado y se requiera una acción rápida
- **Informaciones:** cuando no sea necesario tomar acciones rápidas, ya que el producto no ha llegado al mercado

Les recomendamos:

- revisar el Sistema APPCC implantado para asegurar que identifique como peligros a controlar aquellos que, en el subsector considerado, tengan una presencia significativa

de acuerdo con los datos del informe.

- disponer de un procedimiento documentado en el que se describan las responsabilidades en su compañía relativas a la activación de una retirada de producto del mercado, la información a las Autoridades, o las diferentes acciones a emprender en una eventual situación de crisis.

En caso de desear mayor información acerca de los datos del informe, pueden contactar con nosotros.

Carlos de Pablos · cdepablos@silliker.es
Marta Mazón · mmazon@silliker.es
Anna de León · adeleon@silliker.es
 Departamento de Gestión de la Calidad y Seguridad Alimentaria

ESTUDIO DE LA CAPACIDAD DE DESARROLLO DE *Listeria monocytogenes* EN UN ALIMENTO, SEGÚN GUÍA: TECHNICAL GUIDANCE DOCUMENT ON SHELF-LIFE STUDIES FOR *Listeria monocytogenes* IN READY-TO-EAT FOODS: VERSION 2: NOVEMBER 2008)

El Reglamento 2073/2003 divide a los alimentos en 2 grupos: los que pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*; y los que no pueden favorecer el desarrollo de *L. monocytogenes*. La cuestión radica pues en cómo clasificar a los alimentos dentro de uno de los dos grupos.

El Reglamento es claro en cuanto a la clasificación dentro del grupo que no favorecen el desarrollo de *L. monocytogenes* de los alimentos que cumplen con los siguientes requisitos: $\text{pH} \leq 4,4$; o $\text{aw} \leq 0,92$; o $\text{pH} \leq 5,0$ y $\text{aw} \leq 0,94$; o productos con una vida útil inferior a 5 días. Pero el Reglamento establece que también pueden pertenecer a esta categoría aquellos alimentos en los que se justifique científicamente la imposibilidad de desarrollo de *L. monocytogenes* en los mismos. Es aquí donde aparece la herramienta del del challenge test.

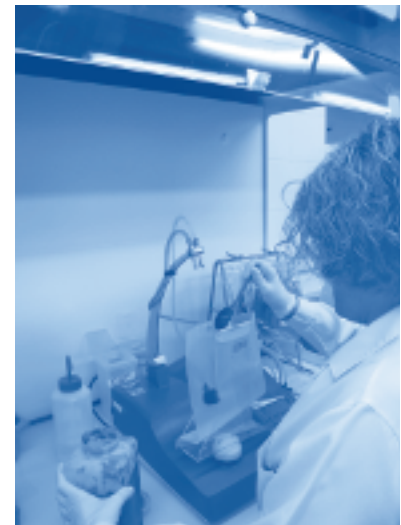
El challenge test es la herramienta que permite evaluar si la *Listeria monocytogenes* capaz de desarrollarse o no en un alimento. La guía técnica (working document) sobre "shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods", publicada como soporte al Reglamento 2073/2005, indica los pasos a seguir para la realización de este tipo de estudios en el contexto del Reglamento. La guía define qué cepas escoger, cómo preparar los inóculos, temperaturas de almacenamiento de las muestras, cómo realizar los análisis y cómo evaluar los resultados obtenidos.

El potencial de crecimiento (δ) de un producto se define como el valor más elevado de los potenciales de crecimiento de los lotes estudiados (valor del lote cuya diferencia entre la mediana del crecimiento de *Listeria monocytogenes* al final de la vida útil y al inicio, es mayor). Matemáticamente,

es la diferencia entre \log_{10} ufc/g de la concentración final y el \log_{10} ufc/g de la concentración inicial.

En la guía se define que:

- si δ (potencial de crecimiento) calculado es inferior a $0,5 \log_{10}$, se asume que el producto no favorece el crecimiento de *Listeria monocytogenes*. En este caso el producto se debe posicionar en el punto 1.3 del anexo del Reglamento 2073/2005 (alimentos RTE que no pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales). En tal caso, se deberá cumplir el criterio $n=5, c=0$ con límites de 100 ufc/g de *Listeria monocytogenes* en los productos comercializados durante su vida útil (donde n =número de unidades muestreadas y c =número de unidades con valores superiores a los límites marcados).
- si δ (potencial de crecimiento) calculado es superior a $0,5 \log_{10}$, se asume que el producto puede favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes*. En este caso el producto se debe posicionar en el punto 1.2 del anexo del Reglamento 2073/2005 (alimentos RTE que pueden favorecer el desarrollo de *Listeria monocytogenes*, que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales). En tal caso, se deberá cumplir o bien el criterio $n=5, c=0$ con límites de 100 ufc/g de *Listeria monocytogenes* en los productos comercializados durante su vida útil (donde n =número de unidades muestreadas y c =número de unidades con valores superiores a los límites marcados), si el fabricante puede demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil; o bien el criterio $n=5, c=0$ con límites de ausencia en 25 g,



antes que el alimento haya dejado el control inmediato de la empresa que lo ha producido, cuando el explotador de la empresa alimentaria no pueda demostrar, a satisfacción de la autoridad competente, que el producto no superará el límite de 100 ufc/g durante su vida útil.

La técnica del challenge test es una técnica compleja que requiere de gran experiencia para su implementación. Ponemos a su disposición nuestros conocimientos, experiencia y capacidad y trabajo para medir la capacidad de desarrollo de *Listeria monocytogenes* en sus alimentos

Anna Torrent · atorrent@silliker.es
 María Trilla · mtrilla@silliker.es
 Departamento de Innovación y Tecnología
 Yolanda Palma · ypalma@silliker.es
 Área de microbiología

MODIFICACIÓN DE LA RTS DE SAL

El 25 de noviembre de 2011 se publicó el Real Decreto 1634/2011, de 14 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obten-

ción, circulación y venta de sal y salmueras comestibles.

El objetivo de la modificación ha sido permitir la sal marina con un contenido mínimo del 94 por cien en cloruro sódico (la norma exigía un contenido

mínimo en cloruro sódico del 97 por cien), con las denominaciones "sal marina virgen" y "flor de sal".

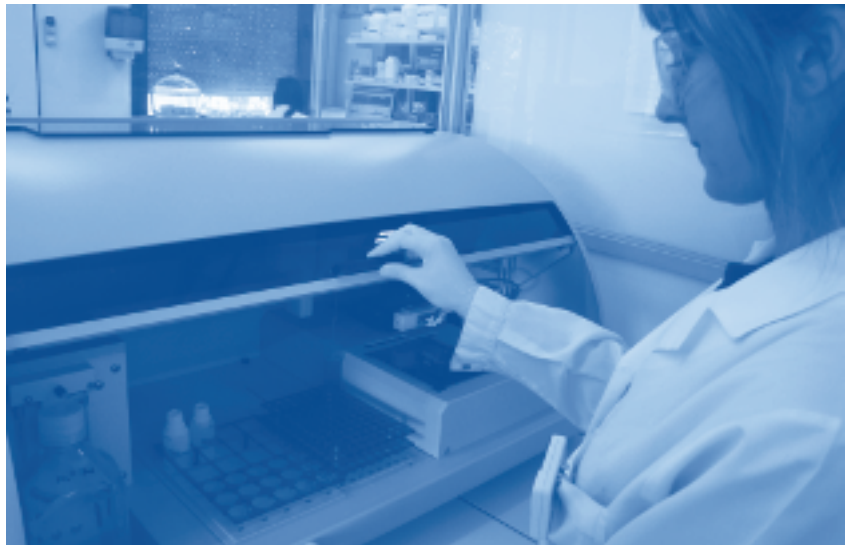
Celia Guadaña · cguadana@silliker.es
 Departamento de Consultoría

ALÉRGENOS EN PRODUCTOS CÁRNICOS

El Real Decreto 2220/2004, a partir del 25 de noviembre de 2005, dispone la obligatoriedad de declarar en las etiquetas de los productos alimenticios cualquier sustancia que se utilice en la producción de un producto alimenticio y que siga presente en el producto acabado, aunque sea en forma modificada, y que sea considerada como alérgeno.

La presencia de un alérgeno no declarado en un alimento comporta, según establece el art. 19 del Reglamento 178/2002, la retirada de producto del mercado, la comunicación a las autoridades competentes y la información a los consumidores.

La utilización de determinados ingredientes y aditivos alimentarios en la elaboración de productos cárnicos, así como los fenómenos de contaminación cruzada asociados a los mismos, aumenta el riesgo de la presencia de alérgenos no declarados.



Ponemos a su disposición nuestra experiencia y capacidad de trabajo para investigar la presencia de alérgenos en productos cárnicos, así como desarrollar un plan de control que permita garantizar la ausencia de este

peligro alimentario en los productos que llegan al consumidor.

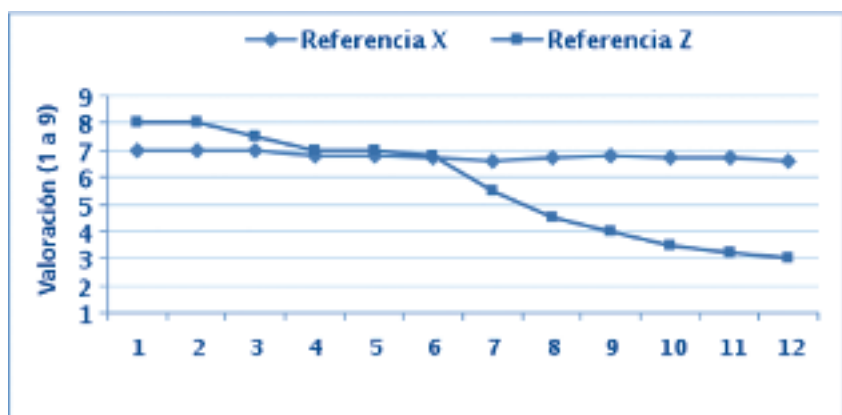
Eva Buzón · ebuzon@silliker.es
Olga Lahoz · olahoz@silliker.es
 Departamento de Análisis y Ensayos

MIDA LA CANTIDAD DE PRODUCTO QUE TRASMITE UNA SENSACIÓN AGRADABLE AL CONSUMIDOR Y A PARTIR DE LA CUAL ESTA SENSACIÓN SE MODIFICA

Existen determinados ingredientes que generan fatiga sensorial ¿Cómo medirlo?

Es necesario conocer y tener controlada la presencia de estos ingredientes en el producto final y asegurar que, ingiriendo la dosis normal de consumo del producto, no se alcanzará la percepción de cansancio. En caso contrario, se corre el riesgo de generar insatisfacción al consumidor, lo cual puede generar una intención de reconsumo negativa.

Con un Test de fatiga sensorial se puede determinar a partir de qué cantidad de ingesta el consumidor empieza a notar cansancio hacia un alimento. El Test informa de a partir de qué cantidad de producto ingerida



el consumidor percibe sensación de saturación o de cansancio y, por lo tanto, empieza a percibir al producto como poco agradable o como desagradable.

Joan Blasco · jblasco@silliker.es
Belén Cabanes · bcabanes@silliker.es
 Departamento de Análisis Sensorial

MATERIAL EN CONTACTO CON ALIMENTOS, UN ELEMENTO A CONTROLAR

La contaminación de los alimentos puede venir a partir de los envases, materiales u objetos que estén en contacto con los mismos. Debemos asegurar que los envases y materiales en contacto con el alimento no modifican su composición, ni alteran sus características organolépticas y, mucho menos, pueden poner en riesgo la salud de los consumidores. Controles como la migración glo-

bal y la específica o los controles sensoriales que informan que un material de envase o en contacto con un alimento no modifica sus características sensoriales, son fundamentales.

La implantación de sistemas APPCC en los procesos de producción de este tipo de materiales y las auditorías para verificar que se elaboran, almacenan y transportan en condiciones seguras,

también son acciones básicas para asegurar la inocuidad y calidad de estos materiales.

Roger Benito · rbenito@silliker.es
Olga Lahoz · olahoz@silliker.es
 Dpto. Análisis y Ensayos
Carlos de Pablos · cdepablos@silliker.es
 Dpto. Gestión de Calidad y Seguridad alimentaria
Joan Blasco · jblasco@silliker.es
 Dpto. Análisis Sensorial

SILLIKER PARTICIPA DE NUEVO EN LA CERTIFICACIÓN DE MATERIALES DE REFERENCIA

Tal y como anunciamos en estas páginas, hace un año aproximadamente salieron al mercado materiales de referencia del IRMM (Institute for Reference Materials and Measurements) en los que Silliker había participado de forma activa en su certificación.

Ahora le toca el turno a un nuevo material de referencia certificado para vitaminas, que en breve será puesto a la venta por dicho instituto. Silliker

Ibérica ha participado durante más de dos años en el proceso de verificación de la homogeneidad, estabilidad y caracterización de dicho material (ERM-BD600), llevando a cabo numerosas determinaciones de todo tipo de vitaminas.

La importancia de los materiales de referencia queda fuera de toda duda, ya que son materiales indispensables para la verificación del buen funcionamiento de los métodos analíticos.

En el caso de las vitaminas, un parámetro cada día más importante en el mundo de los productos alimenticios, es indispensable disponer de métodos y conocimientos muy específicos para poder realizar análisis plenamente correctos. La participación de Silliker en la certificación de este material refuerza una vez más la posición de nuestro laboratorio como experto internacionalmente reconocido en el análisis de vitaminas en alimentos.

SILLIKER está acreditado ISO17025 para la determinación de vitaminas (*)
Nuestros métodos han sido validados de acuerdo a estrictos estándares de calidad

* Puede consultar el alcance completo de la acreditación ENAC (nº 257/LE413) con los rangos y métodos de ensayos, y el resto de acreditaciones ISO17025 de todo el grupo SILLIKER en www.silliker.com

SILLIKER ofrece una completa oferta en el campo del análisis de vitaminas, dando solución a la totalidad de sus necesidades: análisis de materias primas, de

productos acabados, de evolución de las vitaminas durante la vida comercial. Y todo de ello con métodos validados y adaptados para cada situación.

Pascal González · pgonzalez@silliker.es
Olga Lahoz · olahoz@silliker.es
Roger Benito · rbenito@silliker.es
Departamento de Análisis y Ensayos

ESPONJAS DE MUESTREO DE SUPERFICIES

El muestreo de superficies, para conocer el número y tipo de microorganismos presentes en las mismas, es una acción de vigilancia esencial para garantizar la ausencia de microorganismos patógenos en los alimentos.

Uno de los aspectos importantes, de esta acción, es garantizar que la práctica totalidad de los microorganismos presentes en la superficie son recogidos, mantenidos vivos durante el transporte hasta el laboratorio, y liberados al medio de cultivo en el momento del análisis. No todos los sistemas de toma de muestra de superficies consiguen este objetivo.

Después de numerosos estudios, SILLIKER ha validado y seleccionado y pone a su disposición un sistema de toma de muestras en superficies.

El sistema en cuestión, además de asegurar la recogida de la práctica totalidad de microorganismos presentes en la superficie muestreada, mantener vivos los microorganismos durante su transporte y liberarlos en el momento de la siembra, incluye una serie de complementos (guante estéril, solución de transporte, bolsa estéril) que facilitan la toma de muestra en condiciones de asegurar que no se contamina la muestra con microorganismos ajenos a la superficie muestreada.

Todo ello se ofrece en forma de un kit que agrupa todos los elementos y hace muy fácil la toma de muestras de superficies con garantía de calidad de la operación. El kit se conserva a temperatura ambiente hasta la toma de muestras y, además, incluye el recipiente para el acondicionamiento y transporte de las muestras.



Estamos a su disposición para aconsejarle cual de los modelos se adapta mejor a sus necesidades de muestreo y para suministrarle las unidades de kit de muestreo que precise.

Yolanda Palma · ypalma@silliker.es
Área de microbiología

NUEVOS CONTENIDOS MÁXIMOS DE DIOXINAS, PCB SIMILARES A LAS DIOXINAS Y PCB NO SIMILARES A LAS DIOXINAS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

En fecha 3 de diciembre de 2011 se ha publicado el Reglamento (UE) Nº 1259/2011 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006, en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios.

Las principales modificaciones que establece el citado Reglamento y que serán aplicables a partir del 1 de enero de 2012 son:

- Se establecen contenidos máximos de PCB no similares a las dioxinas para determinados productos alimenticios
- Se reducen la mayoría de contenidos máximos de dioxinas y PCB similares a las dioxinas, establecidos
- Se establecen contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en alimentos para lactantes y niños de corta edad
- Se establecen exenciones para Finlandia, Suecia y Letonia para determinadas especies de pescado
- Se modifica el % de materia grasa de los productos alimenticios respecto al que se aplican los contenidos máximos de dioxinas y PCB, aumentándose de 1 a 2%.

Celia Guadaña · cguadana@silliker.es
Departamento de Consultoría

OBTENCION DE LOS DATOS QUE CONFORMAN LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El Reglamento (UE) 1169/2011, recién publicado, establece la obligatoriedad de incluir la información nutricional en el etiquetado de los alimentos envasados. En su artículo 31.4 establece que las cifras declaradas deberán ser valores medios obtenidos, según el caso, a partir de: el análisis del alimento; el cálculo efectuado a partir de los valores medios conocidos o efectivos de los ingredientes utilizados; los cálculos a partir de datos generalmente establecidos y aceptados. En su artículo 8.1 establece que el operador de empresa alimentaria responsable de la información alimentaria será el operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento.

El proceso para la obtención de los valores que conforman la información nutricional obligatoria, así como la voluntaria que se desee incorporar, genera una serie de cuestiones, a las que hay que dar respuesta:

¿Cuántas unidades y lotes de producto debo analizar? Los valores que deben conformar la información nutricional, que debe figurar en la etiqueta, no son valores individuales de un envase o lote, sino **valores medios**.

¿Qué métodos analíticos debo usar? Para cada uno de los diversos alimen-

tos procede utilizar métodos de análisis especialmente adaptados a ellos y a los ingredientes que contienen. No existen métodos universales adaptados a todos los alimentos.

¿En un alimento terminado, todas las cifras que conforman la información nutricional deben ser obtenidas a partir del análisis del alimento? En algunos alimentos, en función de su composición de los ingredientes, es razonable obtener una parte de la información mediante análisis y el resto a partir de los valores medios de los ingredientes utilizados o de datos generalmente establecidos y aceptados

¿De los diferentes valores que hemos obtenido en los pasos anteriores, cómo obtener la cifra que debe conformar la información nutricional? Finalmente de los análisis realizados se obtendrán una serie de valores parecidos pero no idénticos. A partir de ellos hay que estimar el **valor medio** que conformará la información nutricional.

¿Cómo debe aparecer la información en el etiquetado? La norma legal es compleja y hay que asegurar que la forma con la que se presenta la información nutricional no incumple ningún precepto legal.

¿Cómo vigilar si la información nutricional se mantiene con el paso de

los años o bien evoluciona hacia otros valores? Es previsible que por razones asociadas a las materias primas, formulación, proceso,... el contenido en determinados nutrientes aumente o disminuya. Hay que implementar un sistema de vigilancia que informe de esta realidad y permita ir adaptando a la misma la información nutricional que figura en la etiqueta.

Para dar respuesta a éstas y otras cuestiones relacionadas con la gestión de la información nutricional, Silliker les ofrece un servicio integral que le permite conocer exactamente las cifras de la información nutricional que debe conformar la información nutricional de la etiqueta de un alimento, así como la vigilancia de la evolución de la misma con el paso de los años. Dicho de otra forma, Ud. se puede despreocupar de cómo obtener esta información, solo debe proceder a su inclusión en la etiqueta siguiendo las indicaciones que aparecen en nuestro informe.

Para más información de este servicio puede contactar con nosotros.

Olga Lahoz · olahoz@silliker.es
Departamento de Análisis y Ensayos

¿CÓMO EVOLUCIONA LA INTENSIDAD DE UN ATRIBUTO SENSORIAL DESPUES DE LA INGESTA DEL PRODUCTO?

Con el Test de Tiempo-Intensidad (TI) podemos determinar la evolución de la intensidad de un atributo sensorial una vez finalizada la ingesta de un alimento.

Con esta metodología podemos evaluar, por ejemplo, el regusto que deja un determinado producto tras consumirlo y cuánto tiempo permanece ese regusto.

Joan Blasco · jblasco@silliker.es
Belén Cabanes · bcabanes@silliker.es
Departamento de Análisis Sensorial



LA UE PERMITE CONTENIDOS DE NITRATOS MÁS ALTOS EN LOS VEGETALES

El Reglamento (UE) Nº 1258/2011, publicado el pasado 3 de diciembre, ha modificado el Reglamento (CE) nº 1881/2006, relativo a los contenidos máximos de contaminantes, en lo que respecta a los límites máximos de nitratos permitidos en determinados vegetales.

A raíz de diversos estudios realizados por la EFSA, la UE ha aceptado aumentar los contenidos máximos de nitratos permitidos en las espinacas frescas y en las lechugas frescas, así como establecer límites máximos específicos para la rúcula.

Dichos límites entrarán en vigor el 23 de diciembre de 2011, no obstante el contenido máximo para la rúcula será aplicable a partir del 1 de abril de 2012.

Celia Guadaña · cguadana@silliker.es
Departamento de Consultoría

PUBLICACIONES SILLIKER CATÁLOGO-FORMULARIO SOLICITUD

Si desea adquirir alguno/s de estos productos marque las unidades deseadas, rellene el apartado de datos del solicitante y envíe esta hoja por fax a:

Raquel Gómez (Pedidos): Fax: 932 632 646. Tel.: 932 632 454. raquel.gomez@silliker.es



La Calidad de los productos alimenticios: Una reflexión sobre el tema

Mestres Lagarriga, Josep
2ª edición - 1995
12€ [] [] Uds.

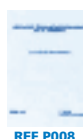
REF P001



El papel de la dirección en un sistema de calidad

Mestres Lagarriga, Josep
2ª edición - 1999
12€ [] [] Uds.

REF P005



Destrucción térmica de microorganismos en los alimentos

Mestres Lagarriga, Josep
5ª edición - 2010
10€ [] [] Uds.

REF P008



La leche y los productos lácteos como alimentos

Mestres Lagarriga, Josep
2ª edición - 1998
5€ [] [] Uds.

REF P010



Gestión de los equipos e instalaciones de producción ¿tiene que ver con la calidad de los productos que elaboramos?

Mestres Lagarriga, Josep
1ª edición - 2000
11€ [] [] Uds.

REF P015



Manual de normas básicas de higiene para manipuladores de alimentos. Prácticas correctas de higiene

Mestres Lagarriga, Josep
Guadaña Buigues, Celia
1ª edición - 2002
11€ [] [] Uds.

REF P017-2



La No Calidad es un coste para las empresas ¿Es ello cierto?

Mestres Lagarriga, Josep
1ª edición - 1995
12€ [] [] Uds.

REF P002



Las especificaciones de materia prima. ¿Un documento inútil?

Mestres Lagarriga, Josep
2ª edición - 2005
12€ [] [] Uds.

REF P006



Influencia de la temperatura y de los tratamientos térmicos sobre la composición de la leche

Mestres Lagarriga, Josep
1ª edición - 1998
5€ [] [] Uds.

REF P009



Introducción al disseny higiènic

Mestres Lagarriga, Josep
1ª edición - 1995
5€ [] [] Uds.

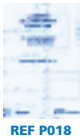
REF P011



El proveedor ¿una parte de nuestro producto?

Mestres Lagarriga, Josep
Mas Martínez, Eduardo
1ª edición - 2001
12€ [] [] Uds.

REF P016



La gestión de la seguridad alimentaria

Mestres Lagarriga, Josep
2ª edición - 2005
20€ [] [] Uds.

REF P018



Una reflexión sobre las verdaderas causas de la no calidad. ¿Existen? ¿Son predecibles?

Mestres Lagarriga, Josep
1ª edición - 1995
12€ [] [] Uds.

REF P003



De la no conformidad a la mejora

Mestres Lagarriga, Josep
2ª edición - 2000
30€ [] [] Uds.

REF P007



La inocuidad alimentaria y el control estadístico de los procesos con la ayuda de gráficos de control

Mestres Lagarriga, Josep
1ª edición - 2006
12€ [] [] Uds.

REF P019



Manual de normas básicas de higiene para manipuladores de alimentos. Higiene personal

Mestres Lagarriga, Josep
Guadaña Buigues, Celia
1ª edición - 2002
11€ [] [] Uds.

REF P017-1



Atributos emocionales de calidad. ¿Qué son? ¿Dónde se ubican? ¿Cómo se gestionan?

Mestres Lagarriga, Josep
1ª edición - 2007
6€ [] [] Uds.

REF P020



Manual para la formación de manipuladores de alimentos

Mestres Lagarriga, Josep
Guadaña Buigues, Celia
Gómez Pallach, Rut
1ª edición - 2010
20€ [] [] Uds.

REF P021

* IVA no incluido. Gastos de envío para más de 1 ejemplar no incluidos

Datos del Solicitante

NOMBRE Y APELLIDOS

EMPRESA

NIF

DEPARTAMENTO

CARGO

DIRECCIÓN

TELÉFONO

FAX

EMAIL

Los datos de carácter personal suministrados en este formulario serán incorporados al fichero de datos de clientes de SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. El titular podrá en cualquier momento ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición mediante comunicación a SILLIKER Ibérica S.A. Soc. unipersonal. c/ Longitudinal 8, nº 26, 08040 Barcelona.

Más información: Celia Guadaña (Dpto. de consultoría): cguadana@silliker.es / Tel.: 932 632 454

KIT PARA MUESTREO DE SUPERFICIES

¿Sabe cómo recoger todos los microorganismos presentes en una superficie?
¿Está seguro que se mantienen vivos durante el transporte hasta el laboratorio?
¿Está seguro que se liberan sobre el medio de cultivo?

No todos los sistemas de toma de muestra de superficies son robustos. Después de numerosos estudios, SILLIKER ha validado y pone a su disposición un sistema de toma de muestras en superficies altamente eficiente y práctico:

- Sponge-Stick, 10 ml Tampón Neutralizante 1,71 €/esponja* [] [] Uds.
*IVA y gastos de envío no incluidos

Más información y pedidos: Yolanda Palma ypalma@silliker.es.
Tel. 93 263 24 54

