

ESQUEMA DE CERTIFICACIÓN

Debido a la sociedad en la que vivimos, ya no solo basta ofrecer productos de calidad o ser asequibles económicamente. También hay que dar confianza al consumidor, ya sea en seguridad alimentaria o sin publicidad engañosa.

Por este último, queremos llevar a cabo un esquema de certificación de producto para satisfacer esa necesidad del consumidor, demostrando que lo que ofrecemos y lo que compra está demostrado y verificado científicamente.

Nuestros productos, que son de cuarta y quinta gama a base de algas, pueden ser un blanco perfecto a la desconfianza del consumidor. Por este motivo, nos anticiparemos a esta “crisis”, y desarrollaremos un esquema para confirmar lo que publicitamos en el producto.

Debido a las características del producto, la mejor opción es certificar las algas. Es lo que nos diferencia de la competencia y lo atractivo de él.

Concretamente, nos queremos centrar en las propiedades de este. Lo hemos decidido así en concordancia con la misión que tiene la empresa. Estamos concienciados con la preocupación social actual por la alimentación. Ideamos este producto con algas, ya que el alga posee cualidades nutricionales excepcionales y ampliamente valoradas. Por este motivo, la certificación se centrará en analizar cuales son las cantidades reales presentes en las algas de:

- Omega-3 (alfa-linolénico o sus formas eicosapentanoico (EPA) y decosahecanoico (DHA)).

Debido al interés en declarar nuestro producto como “Alto contenido de Omega-3” queremos certificar que las algas de proveedor y el producto final contienen las cantidades necesarias para llegar al objetivo expuesto en el Reglamento (CE) n o 1924/2006, expuestas a continuación:

ALTO CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS OMEGA-3

Solamente podrá declararse que un alimento tiene un alto contenido de ácidos grasos omega-3 o efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si el producto contiene al menos 0,6 g de ácido alfa-linolénico por 100 g y por 100 kcal, o al menos 80 mg de la suma de ácido eicosapentanoico y ácido decosahecanoico por 100 g y por 100 kcal.

Debido al Reglamento, nos aseguraremos que como mínimo tengan esas cantidades, pero nuestro objetivo será proporcionar un ligero margen superior de omega-3 (0,7 g por 100 g de producto o 100 kcal.)

Haremos esto, para evitar problemas futuros como, por ejemplo, que organizaciones de consumidores estudien nuestros productos y determinen que no estamos ofreciendo lo que vendemos, provocando daños en la imagen de la compañía.

Hemos realizado una búsqueda bibliográfica para encontrar que alga se adaptaba mejor a nuestras especificaciones que queremos conseguir. Localizamos una en concreto, autorizada por la EFSA como novel food, llamada SCHIZOCHYTRIUM.

PLIEGO DE CONDICIONES

1.Nombre:

Microalga Schizochytrium.

2.Descripción del método de producción:

Compra directa a proveedores de confianza.

- Se realizará una auditoría antes de establecer el contrato
- Se exigirá que tengan un certificado de calidad o en su defecto, pasarán anualmente por una auditoría externa sorpresa.
- Se exigirá que en cada lote de producto venga con el albarán y su análisis fisicoquímico en el que aparezca la cantidad de omega-3, análisis de metales pesados...

2.1 Características materia prima:

Las microalgas Schizochytrium procederán de cultivos sanos que cumplan con todos los requisitos exigidos en la legislación higiénico-sanitaria por la legislación vigente.

Se recibirán microalgas deshidratadas y microalgas en su estado natural.

Tanto el transporte hasta la fábrica como su transformación se harán conforme a la legislación sanitaria vigente. El transporte de las microalgas en su estado natural se realizará en camiones refrigerados entre 4-6 grados, el transporte de microalgas deshidratadas se realizará en camiones sin refrigerar.

Las microalgas deben de cumplir con unas cantidades mínimas de nutrientes en especial de ácido graso Omega-3 de 0,6 gramos por 100 gramos de producto y por 100 kcal.

En la fase de recepción de materia prima en la industria no se aceptarán para la elaboración de los diferentes productos:

- Las algas en estado natural cuya temperatura sea superior a 6 grados.
- Las algas en estado deshidratado que tengan daños o estén golpeadas.
- Los que presenten características organolépticas o de conformación que puedan afectar negativamente al producto final.

2.2 Método de elaboración

Las microalgas, antes de iniciar su procesado, se someterán a las condiciones necesarias para conseguir la hidratación de las algas deshidratadas y para obtener una temperatura de ambas microalgas de 6 grados.

A continuación las algas serán sometidas a un proceso de lavado con agua con detergentes, para la eliminación de restos como arena, sal, bacterias o cualquier elemento nocivo para su transformación.

Antes de empezar la transformación de las microalgas se realizará un análisis de cada lote de la cantidad de Omega-3 que contienen.

2.2.1 Compactación

Al ser microalgas es necesario realizar el proceso de compactación para conseguir un conjunto suficientemente grande de microalgas que permita trabajar con ellas. La temperatura se mantendrá durante este proceso entre los 4-6 grados.

2.2.2 Picado

Durante esta etapa se realiza una reducción del tamaño del conjunto de microalgas conseguido en la etapa anterior, para ello utilizaremos maquinaria con cuchillas y obtendremos tamaño de entre 2-4 centímetros de largo ya que los clientes consideran un atributo importante el diferenciar los ingredientes del producto final.

2.2.3 Cocinado

Durante este proceso se realizará un pequeño cocinado de las microalgas para prepararlas para el posterior procesado, este cocinado se hace al vacío ya que nos permite usar bajas temperaturas y nos asegura una mínima eliminación de nutrientes y de Omega-3.

2.2.4 Integración con los otros productos.

Una vez el alga está cocinada se procede a integrarla junto con el resto de los productos en tanques de mezclado que permiten un mezclado homogéneo.

2.2.5 Cocinado final

En esta etapa se procede al cocinado final de la lasaña, se realiza en hornos con diferentes tiempos de cocción y a diferentes temperaturas dependiendo de los ingredientes de cada lasaña.

2.2.6 Envasado

Se realiza el envasado del producto mediante maquinaria de llenado de los envases y termoselladoras configuradas para facilitar la apertura del envase.

2.3 Descripción características del producto elaborado:

2.3.1 Físico-Químicas:

- Grasas:
- Omega-3: 0,65-0,75 g
- Proteínas:
- Cenizas:
- Sal: 0,1 g

2.3.2 Análisis sensorial:

Se entrenará a un jurado para que cada día se cate la producción anterior. Así se verificará que siempre tiene las mismas cualidades gustativas y homogeneidad en el producto. Posteriormente se procederá a la liberación del producto y puesta en el mercado.

2.3.3 Aspecto exterior:

El producto estará correctamente codificado para asegurar la trazabilidad, fecha preferente de consumo.

Tendrá una envoltura de cartón exterior y la bandeja de la lasaña estará herméticamente cerrada. La propia bandeja estará hecha de un material que deje pasar el calor cuando el consumidor lo caliente pero no absorba. Esto implica que cuando se vaya a sacar el producto terminado no habrá peligro de quemarse.

En cuanto a la propia lasaña, será de tres alturas y estará recubierta completamente de bechamel y queso.

3. Proceso de control.

Para controlar que nuestro producto contenga la cantidad exacta de alga, materia prima más importante en nuestra receta, lo haremos a través de maquinaria que pesa automáticamente cada materia prima.

También habrá una pesadora automática que pesa el producto final.

4. Concesión del Certificado de Conformidad:

Las Entidades de Certificación realizarán una certificación inicial de las empresas fabricantes interesadas en la elaboración de los productos, quienes deberán solicitarlo por escrito a cualquiera de las Entidades de Certificación autorizadas, comprometiéndose a respetar los requisitos contenidos en el pliego y a efectuar los controles que garanticen su cumplimiento. La empresa solicitante deberá aportar igualmente documentación que justifique tanto el cumplimiento de las exigencias legales y técnico-sanitarias que le sean aplicables, así como la adecuación de sus procedimientos de trabajo y sistemas de control a los requisitos del Pliego de Condiciones.

Una vez comprobada la idoneidad de la documentación presentada, la Entidad de Certificación procederá a la designación de los auditores y a la auditoría de certificación, en la que se comprobará la corrección de la información aportada y se verificará la documentación, los controles realizados por el propio fabricante y las características del producto final.

Los auditores elaborarán un Informe de Auditoría. Dicho informe, junto con los resultados analíticos y organolépticos, será evaluado por el Comité de Certificación, que no podrá conocer la identidad de las empresas afectadas.

El Comité de Certificación concederá el Certificado de Conformidad si la evaluación es positiva, lo que confiere a la empresa el derecho a usar el claim "Alto contenido en Omega-3". En caso negativo la empresa deberá corregir las deficiencias detectadas, antes de solicitar nuevamente la certificación.

5. Mantenimiento del Certificado de Conformidad:

Una vez obtenido el Certificado de Conformidad las Entidades de Certificación realizarán auditorías de seguimiento y convalidación, de carácter periódico en función del volumen de producción de cada empresa fabricante, en las que se comprobará el cumplimiento del Pliego de Condiciones mediante:

- Auditoría del sistema de control del fabricante y examen de la documentación aportada por la empresa.
- Realización de controles aleatorios sobre las distintas fases de producción y para comprobar la trazabilidad de las diferentes partidas.
- Ensayo, por muestreo estadístico, sobre los productos terminados, tanto en fábrica como en el mercado.

6. Laboratorio acreditados:

Utilizaremos laboratorios acreditados para verificar tanto:

- materia prima
- producto terminado

será un análisis mensual para verificar:

- que los proveedores están cumpliendo con el pliego de condiciones y concuerda con lo que aparece en su informe de análisis
- que nuestro producto terminado contiene los niveles de omega-3 requeridos.

Eligiremos uno de los laboratorios presente en la lista de laboratorios de acreditación por ENAC.