



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**



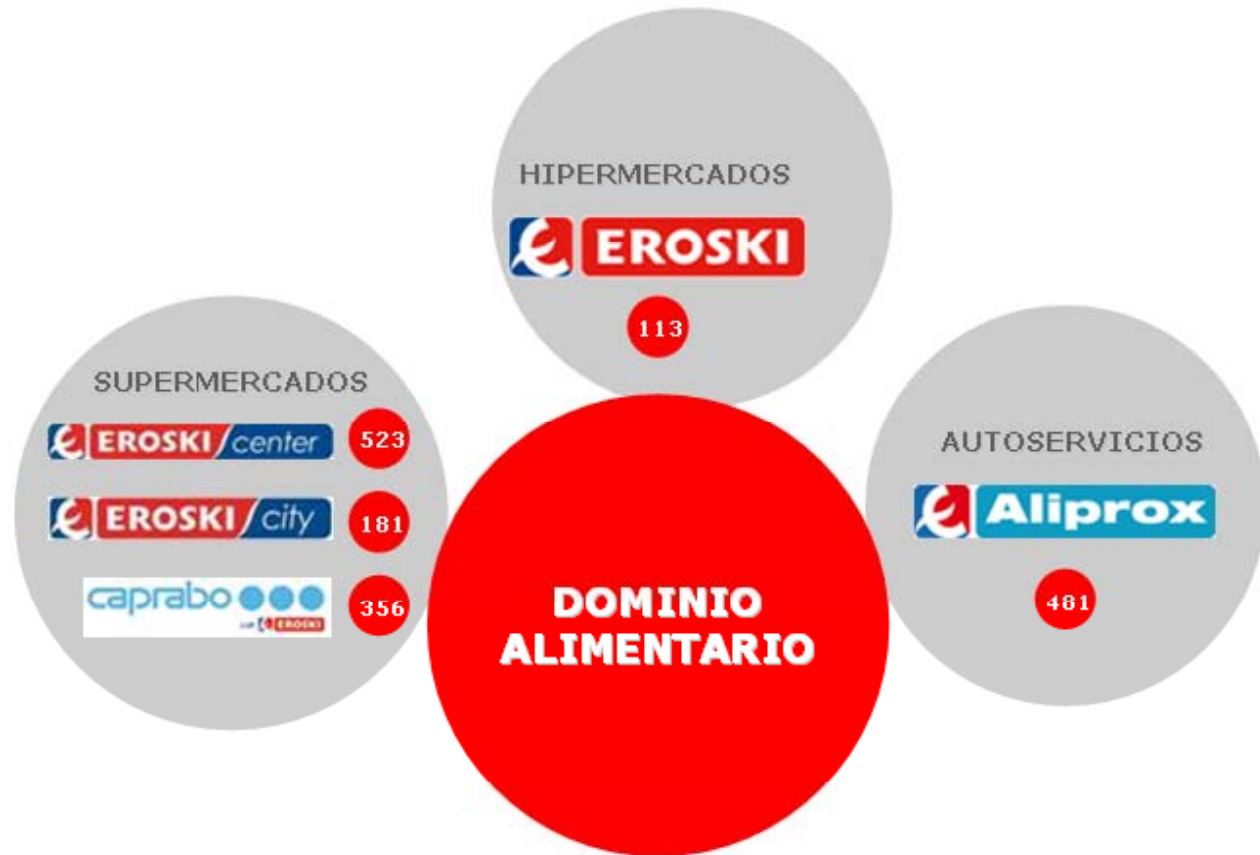


**01 Una mirada a EROSKI**

**02 Requisitos de calidad**

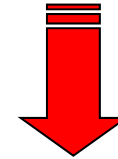
**03 Mecanismos de aseguramiento**

# Dominio Alimentario



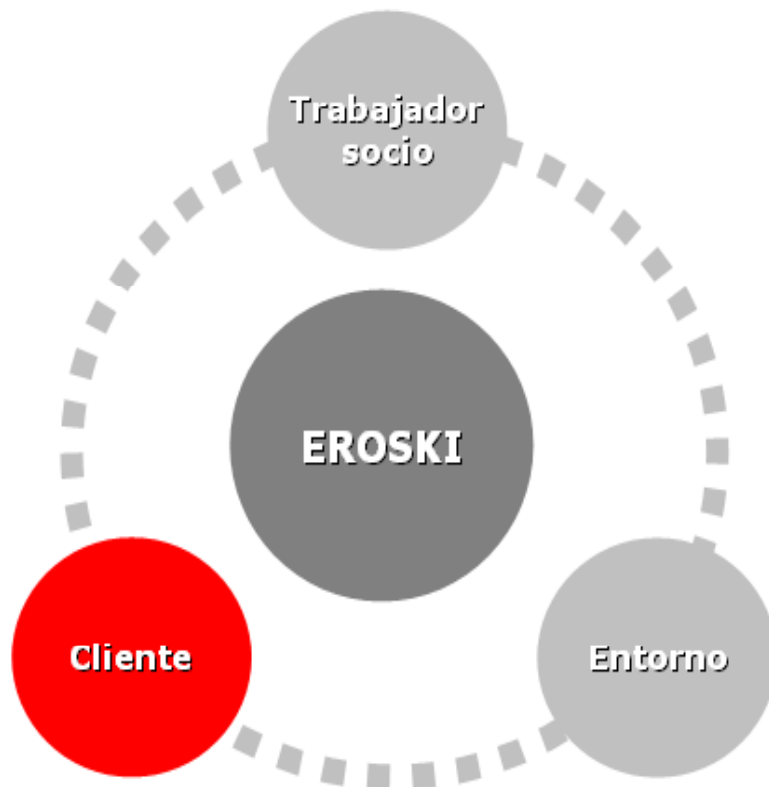
# Satisfacción del cliente

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.

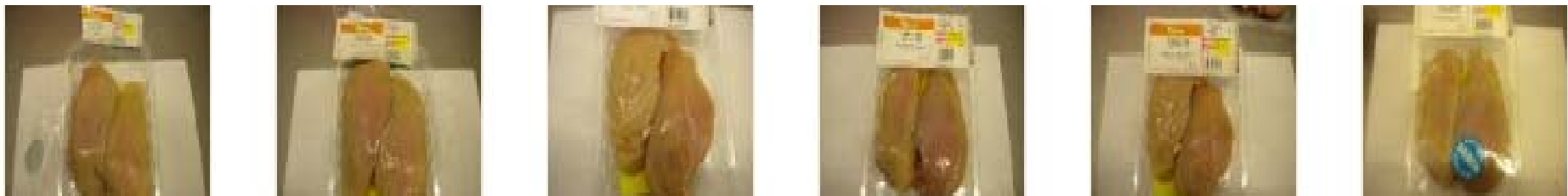
# Mecanismos de aseguramiento

## 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.



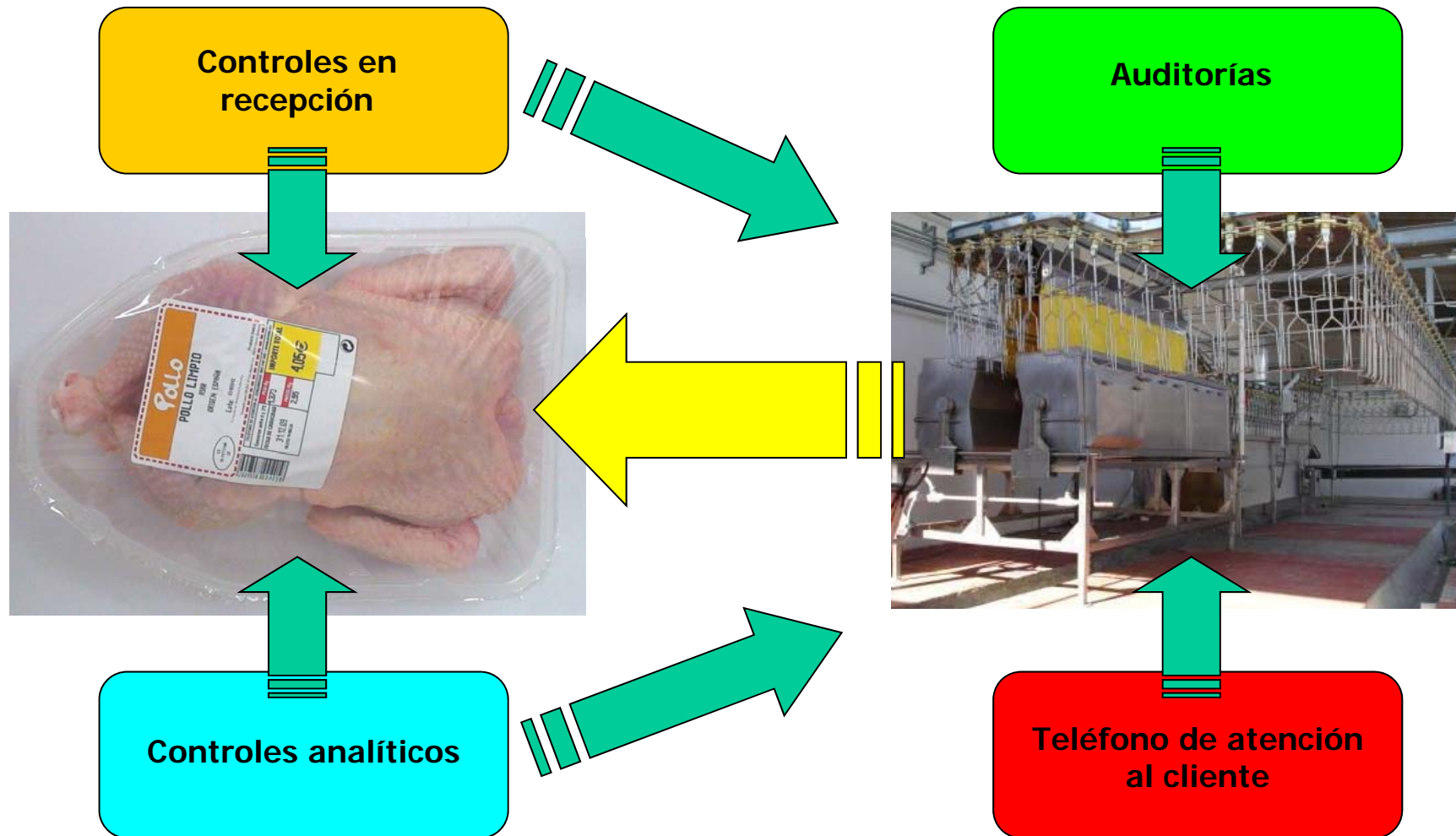
# Mecanismos de aseguramiento

## 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!!**