

ÍNDICE

1- OBJETO Y ALCANCE

- 1.1- OBJETO
- 1.2- ALCANCE

2- CARACTERÍSTICAS DIFERENCIADORAS

3- DEFINICIONES

4- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

- 4.1- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
- 4.2- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS
- 4.3- PRESENTACIÓN Y ETIQUETADO
- 4.4- METODO DE CONTROL

5- CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO PRODUCTIVO

- 5.1- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO
- 5.2- CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS EMPLEADOS
- 5.3- CARACTERÍSTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS / MATERIALES AUXILIARES EMPLEADOS EN EL PROCESO PRODUCTIVO

6- DOCUMENTACIÓN / LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

- 6.1- DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
- 6.2- LEGISLACIÓN APLICABLE DE REFERENCIA

7- ANEXOS

PLIEGO DE CONDICIONES PARA CALIDAD CERTIFICADA DE LOS PRODUCTOS “CREMA DE GAMBAS BLANCAS” Y “MOUSSE DE CIGALA”.

PRIMERO. OBJETO Y ALCANCE.

1.1 Objeto.

El objeto de este pliego de condiciones es describir los requisitos técnicos para la elaboración de los productos Crema de gambas blancas y Mouse de cigala por parte de empresas productoras y/o comercializadoras de productos de la pesca.

Se pretende que este pliego constituya una norma por la cual las empresas puedan certificarse para la obtención de la marca “Calidad Certificada”.

“Calidad Certificada” es una marca propiedad de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía cuya finalidad es “garantizar la calidad de los productos agroalimentarios y pesqueros elaborados o distribuidos por personas físicas o jurídicas debidamente autorizadas, así como facilitar su distinción en el mercado”.

1.2 Alcance.

El presente Pliego de Condiciones se aplica a la certificación de la Crema de gambas y Mousse de cigala como marca “Calidad Certificada”.

Los productos que recoge este Pliego de Condiciones son:

- Crema de gambas blancas.
- Mousse de cigala.

Estos productos deben cumplir las disposiciones establecidas en la legislación vigente de transformación y comercialización de productos pesqueros, así como toda la normativa que les sea aplicable.

SEGUNDO. CARACTERÍSTICAS DIFERENCIADORAS.

Los productos referidos en este pliego son preparados de mariscos, del tipo de los utilizados en la alimentación humana, caracterizado por la utilización de gambas o cigalas como ingredientes principales, y deben de cumplir las siguientes condiciones:

- El aceite utilizado como ingrediente tiene que ser aceite de girasol.

- En el proceso de elaboración se utilizará fumet de marisco elaborado con las cabezas de la misma materia prima, es decir, gambas blancas de la zona FAO 34.
- La Crema de Gamba tiene que contener un mínimo de 34 % de gamba y en el caso de Mouse de Cigala 40 % como mínimo de cigala.
- Para la elaboración de estos productos se tiene que utilizar gamba o cigala procedentes de la zona de captura y de cría FAO 34.

TERCERO. DEFINICIONES.

A continuación se exponen la definición de una serie de términos para la mejor comprensión del presente pliego de condiciones:

Carne de gamba o cigala: es la parte de la gamba o cigala separada mecánicamente del exoesqueleto del crustáceo, obteniéndose una pasta.

Fumet: el agua resultante de la cocción de cabezas de mariscos.

Trazabilidad: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Etiquetado: las menciones, indicaciones, marcas de fábricas o comerciales, dibujos o signos relacionados con el producto alimenticio que figuren en cualquier envase. Documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicho producto alimenticio.

Características organolépticas: propiedades de los alimentos relacionadas con la apreciación de gusto, sabor, olor, color, aspecto y textura por los consumidores.

Mousse: preparado con claras de huevos que dan consistencia esponjosa a los ingredientes dulces o salados que lo componen.

Zona FAO 34: zona de captura y cría correspondiente a la zona atlántico centro – este según el Real Decreto 121 de 2004 de 23 de enero, sobre identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Productos en semiconserva: aquellos que, con o sin adicción de otras sustancias alimenticias autorizadas, se han establecido mediante un tratamiento apropiado para un tiempo limitado y se mantienen en recipientes impermeables al agua a presión normal.

CUARTO. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

- Crema de Gambas Blancas.
Nombre científico gamba blanca: *Parapenaeus longirostris*.

- Mouse de Cigala.
Nombre científico cigala: *Nephrops norvegicus*.

MODO ESPECÍFICO DE PREPARACIÓN / PRESENTACIÓN

Los productos Crema de gambas y Mouse de cigala son preparados de mariscos en crema o pasta untada basado mayoritariamente en gambas o cigalas.

4.1 Características organolépticas.

Características sensoriales de crema de gambas.

Aspecto: color anaranjado típico de la gamba blanca.

Características sensoriales de Mouse de cigala.

Aspecto: color rosáceo.

4.2 Características fisicoquímicas.

Crema de Gambas Blancas.

- **Gamba:** mínimo 34% como materia prima.

Mouse de Cigala.

- **Cigala:** mínimo 40% como materia prima.

4.3 Presentación y etiquetado.

Los envases utilizados serán los permitidos según la legislación vigente.

Todo lo referido al etiquetado debe cumplir toda la normativa vigente, además tendrá que aparecer el nombre de la entidad certificadora y logotipo de calidad certificada.

4.4 Método de control.

PARÁMETRO DE CONTROL: % Materia prima

MUESTREO	SISTEMA DE CONTROL	RESPONSABLE / REGISTRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
CADA LOTE	BÁSCULA / VISUAL	Responsable de línea de producción / Registro en papel y/o informático de la producción	<ul style="list-style-type: none">- 34% mínimo de gamba para Crema de Gambas.- 40% mínimo de cigala para Mouse de Cigala.

QUINTO. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO PRODUCTIVO.

Durante todo el proceso de elaboración y comercialización de los productos se deberá estar bajo el cumplimiento de la legislación vigente, por la que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios. El personal encargado de la manipulación en cada empresa deberá disponer de un certificado de manipulador de alimentos, tal y como se establece en el Real Decreto 202/2000, o normativa que la sustituya, que certifique que ha recibido formación en materia de higiene de los alimentos de acorde a su actividad laboral.

5.1 Descripción del proceso productivo.

PARÁMETRO DE CONTROL: ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN / CONGELACIÓN

MUESTREO	SISTEMA DE CONTROL	RESPONSABLE / REGISTRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
Diario / Semanal	Diario: observación visual diaria de temperatura de cámaras de almacenamiento. Semanal: registro gráfico de temperatura.	Responsable de Calidad / Registro gráfico de control de temperatura. Registro de incidencias detectadas.	- $\leq -18^{\circ}\text{C}$ para Congelación - $0 - 4^{\circ}\text{C}$ para Refrigeración

PARÁMETRO DE CONTROL: TERMOSELLADO

MUESTREO	SISTEMA DE CONTROL	RESPONSABLE / REGISTRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
Todas las tarrinas	Visual	Responsable Línea envasado / Registro diario Control de producción	Tarrinas sin ningún tipo defecto en el sellado.

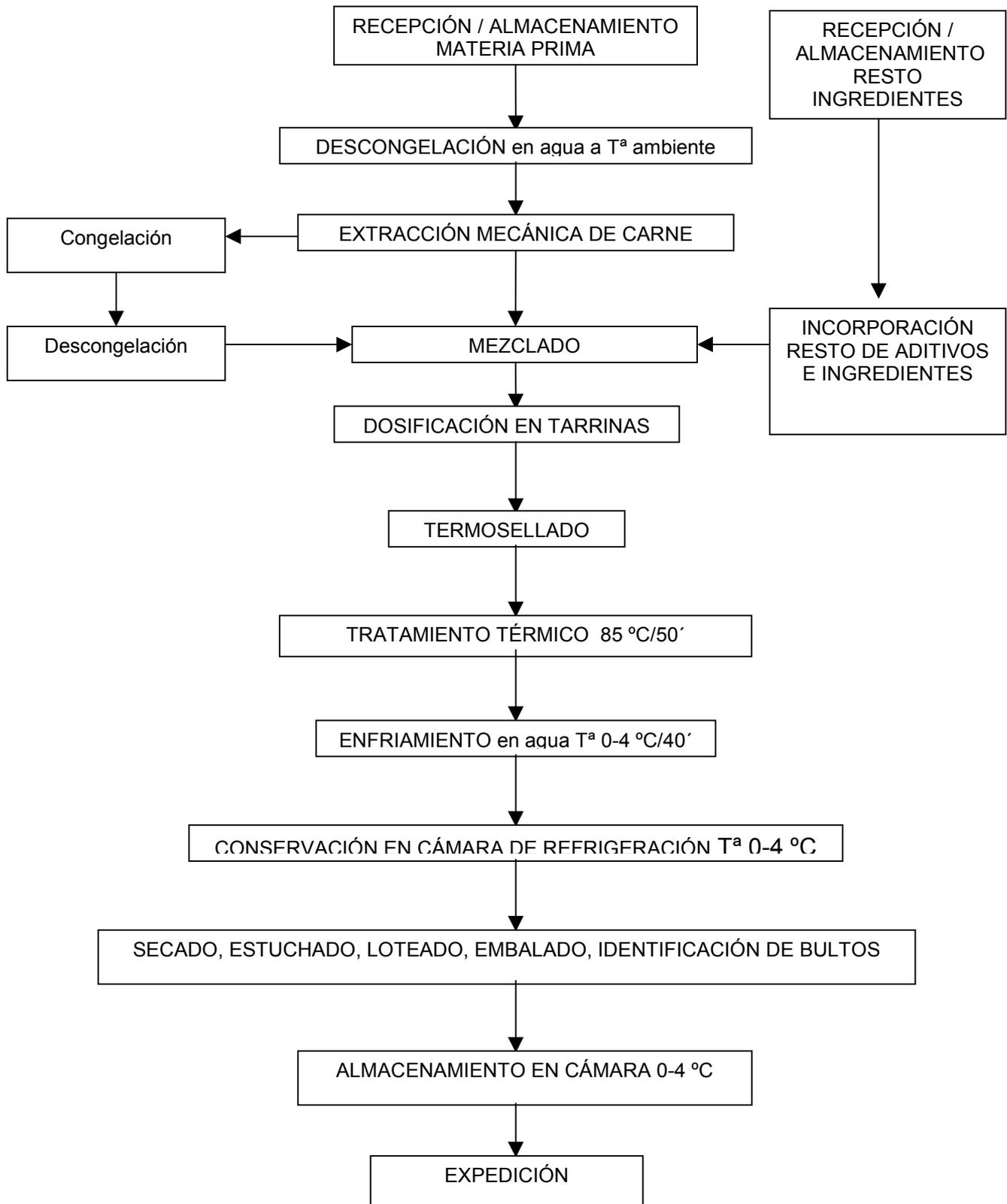
PARÁMETRO DE CONTROL: TRATAMIENTO TÉRMICO

MUESTREO	SISTEMA DE CONTROL	RESPONSABLE / REGISTRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
Cada Lote	Visual	Responsable Línea envasado / Registro diario Control de producción.	85 – 90°C durante 50-60 minutos

PARÁMETRO DE CONTROL: ENFRIAMIENTO

MUESTREO	SISTEMA DE CONTROL	RESPONSABLE / REGISTRO	RANGO DE ACEPTACIÓN
Cada Lote	Visual	Responsable Línea envasado / Registro diario Control de producción.	0 – 4°C durante 30-40 minutos

DIAGRAMA DE FLUJO (CREMA DE GAMBAS Y MOUSSE DE CIGALAS)



Recepción.

Esta operación hay que realizarla lo más rápido posible. Se coloca la mercancía sobre palet, se pesa, se mide y registra la temperatura, que debe ser ≤ -18 °C. y por último se almacena en cámara de congelación.

Descongelación.

La descongelación se realiza en bateas que se introducen en tinas con agua a T^a ambiente, la cual se está renovando continuamente. Una vez descongeladas se saca del agua y se lleva a la separadora de carne.

Extracción mecánica de la carne.

Se realiza en máquina específica para este fin. El marisco se vuelca en la tolva de alimentación y por un proceso exclusivamente mecánico se separa la carne del marisco de la cáscara.

Congelación de carne de marisco.

Una vez separada la carne mecánicamente se lleva a congelar en túnel de congelación, para tenerla almacenada, y partir de este punto el día que vayamos a elaborar los productos a los que se refiere el presente pliego.

Descongelación de carne de marisco.

La descongelación se realiza en cámara de refrigeración.

Mezclado.

Se mezclan todos los ingredientes, dejándolos el tiempo necesario para su completa homogeneización.

Dosificado.

Mediante dosificadora se llenan los envases al peso establecido según producto y envases.

Termosellado.

Se ajustan los parámetros de la termoselladora para este tipo de envase. Una vez termoselladas se observan las tarrinas una a unas para ver que estén bien soldadas, y se rechazan las que tengan pliegues, ya que pueden dar problemas de caducidad.

Tratamiento térmico.

Esta es una fase fundamental para la vida útil del producto. Hay que llegar hasta una temperatura de 85 °C durante 50 minutos.

Enfriamiento.

Inmediatamente después del tratamiento térmico se lleva a enfriamiento, para que la temperatura del producto se sitúe por debajo de 4°C lo mas rápido posible. Los parámetros para esta fase son entre 0 y 4°C durante 40 minutos como mínimo.

Conservación del producto.

En esta fase se mantiene el producto a temperatura de refrigeración, entre 0 y 4°C, en espera de la siguiente fase.

Embalado.

En esta fase se termina de preparar el producto para su venta. Las tarrinas se estuchan, lotean y se embalan con toda su identificación para su posterior distribución.

Almacenamiento.

Toda la producción perfectamente envasada, etiquetada e identificada permanecerá, a espera de su transporte hasta el cliente, en cámara refrigerada a una temperatura de entre 0 y 4°C.

Expedición.

Los embalajes con los envases de **Crema de Gambas y Mouse de Cigalas** bajo el sello de “Calidad Certificada”, serán cargadas en camiones isoterms o furgonetas frigoríficas (que cumplan con normas de homologación, ensayo e inspección del acondicionamiento de vehículos de mercancías perecederas, según legislación vigente) a una temperatura de 0-4° C, y protegidos contra aplastamientos, roces o vibraciones.

5.2 Características de las instalaciones y equipos empleados.

Toda aquella empresa que pretenda acoger sus productos a este Pliego de Condiciones deberá estar inscrita en el Registro de Industrias Agroalimentarias (R.I.A.) según el Decreto 173/2001 de 24 de julio, por el que se crea el Registro de Industrias Agroalimentarias de Andalucía y se regula su funcionamiento, desarrollado por la Orden de 3 de octubre de 2002 y modificado por el Decreto 194/2003 de 1 de julio.

5.3 Características de las materias primas / materias auxiliares empleados en el proceso productivo.

Ingredientes Crema de Gambas.

- Gambas.
- Mezcla de aditivos.
- Aceite de girasol.
- Fumet.

Ingredientes Mouse de Cigalas.

- Cigalas.
- Mezcla de aditivos.
- Clara de huevo.
- Nata.
- Aceite de girasol.
- Fumet.

La materia prima principal de estos productos, gamba y cigala, tiene que proceder de la zona FAO 34 para que obtengamos las características de sabor y textura deseables.

Gamba Blanca.

La gamba blanca tiene el cuerpo alargado y aplanado lateralmente. El cefalotórax presenta una sutura postorbitaria y tiene tres espinas en su parte anterior. Los ojos son grandes pero están aplanados dorsalmente. El color del cuerpo es anaranjado, siendo más rojizo en la zona del rostro. Su caparazón es transparente por lo que la región gástrica se observa de color violeta y en las hembras los ovarios se ven de color verduzco. En el abdomen presentan dos manchas laterales de color naranja intenso.

Cigala.

La cigala es un crustáceo de mediano-grande tamaño con los tegumentos bien calcificados, con el caparazón recubierto de pilosidades y espinas dispuesta longitudinalmente. El primer par de patas está muy desarrollado formando las pinzas trituradoras fuertes y grandes. El color del cuerpo es naranja con bandas naranja-rojizas en las pinzas y en la parte anterior del cefalotórax.

Mezcla para Crema de Gambas:

- Descripción del producto: Producto diseñado para la elaboración de preparados grasos tipo crema untables.
- Composición: Proteína de soja, sal, conservador E-202, especias, antioxidante E 301
- Análisis químico tipo:
 - Humedad máx. 4 %
- Análisis microbiológico tipo:
 - Enterobacterias máx. 10^2 /g
 - E. coli negativo
 - Coniformes máx. 10^2 /g
 - S. aureus negativo
- Almacenaje y conservación:
Fecha de consumo preferente: 1 año en condiciones adecuadas de almacenamiento. Mantener el producto en su envase original, cerrado, en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Mezcla para Mouse de Cigalas:

- Descripción del producto: Producto diseñado para la elaboración de preparados grasos tipo crema untables.
- Composición: Carragenato E-407, sal, antioxidante E-301, conservador E-202.
- Análisis químico tipo:
 - Humedad máx. 4 %
- Análisis microbiológico tipo:
 - Enterobacterias máx. 10^2 /g
 - E. coli negativo
 - Coniformes máx. 10^2 /g
 - S. aureus negativo
- Almacenaje y conservación:
Fecha de consumo preferente: 1 año en condiciones adecuadas de almacenamiento. Mantener el producto en su envase original, cerrado, en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Aceite de girasol.

Descripción: aceite extraído del fruto del girasol que está compuesto totalmente por producto refinado. La acidez, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,2 g/100g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

Estabilidad: producto estable a temperatura ambiente. Por debajo de los 10 °C puede aparecer cierta turbidez en el aceite. Este proceso de enturbiamiento es perfectamente natural y el aceite volverá a aparecer claro en unas condiciones de temperatura más cálidas.

Características organolépticas: normales, con aromas propios y características sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

Características Físico – Químicas.

Determinaciones:

Acidez (% ácido oleico)	≤ 0,2
Índice de peróxidos (mEqiv O ₂ / kg)	≤ 10
Ácidos grasos saturados en posición β de los triglicéridos (%)	≤ 1
Humedad y materias volátiles %	≤ 0,1
Impurezas solubles en éter de petróleo %	≤ 0,05
Jabones	Negativo

Nata líquida.

Ingredientes: Nata (35,1% M.G.), estabilizador (E-407)

Conservación en lugar seco y fresco.

Clara de huevo.

Ingredientes: Clara de huevo líquida pasteurizada de categoría A.

Conservación en refrigeración.

SEXTO. DOCUMENTACIÓN / LEGISLACIÓN DE REFERENCIA

6.1 Documentación de referencia.

Documentación APPCC Mariscos Méndez S.L.

Especies de Interés Pesquero en el Litoral de Andalucía. (2ª Edición).
Edita: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca.

www.productosbrisamar.com

6.2 Legislación aplicable de referencia.

Real Decreto 1521/1984, Reglamentación Técnico-Sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y acuicultura con destino al consumo humano.

Real Decreto 1437/1992, de 27 de noviembre, por el que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros y de la acuicultura.

Real Decreto 121 de 2004 de 23 de enero, sobre identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Decreto 242/2001, de 6 de noviembre, por el que se regula la marca Calidad Certificada para los productos agroalimentarios y pesqueros.

Decreto 269/2005, de 7 de diciembre, por el que se modifica el Decreto 242/2001, de 6 de noviembre, por el que se regula la marca Calidad Certificada para los productos agroalimentarios y pesqueros.

Decreto 229/2007, de 31 de julio, por el que se regula la marca “Calidad Certificada” para los productos agroalimentarios y pesqueros.

Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de almacenamiento frigorífico.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

SEPTIMO. ANEXOS.