



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

REVISIÓN: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02

TOMA DE MUESTRAS

Elaborado: Director de Certificación	Revisado: Director de Certificación	Aprobado: Presidente
 FIRMA.	 FIRMA.	 FIRMA.



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- REFERENCIAS

3.- DEFINICIONES

4.- RESPONSABILIDADES

5.- MÉTODO

5.1. TOMA DE MUESTRAS

5.2. TRATAMIENTO DE LAS MUESTRAS

5.3. ANALITICA DE LAS MUESTRAS

6.- ARCHIVO

7.- ANEXOS

“Ficha de toma de muestras”



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

1.- OBJETO Y ALCANCE

Describir el proceso seguido por los veedores del **CONSEJO REGULADOR DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS "MANTECADO DE ESTEPA" Y "POLVORONES DE ESTEPA"**, para la toma de muestras de los productos amparados por estas indicaciones.

2.- REFERENCIAS

Reglamento de las Indicaciones Geográficas Protegidas "Mantecados de Estepa y Polvorones de Estepa"
Pliegos de Condiciones de los Productos de Mantecados y Polvorones.
Manual de Calidad
Procedimiento PT/01 "Certificación de la Mantecados y Polvorones".
Procedimiento PT/03 "Normas de Calidad para las Certificaciones de Mantecados de Estepa y Polvorones de Estepa"
PT/06 Procedimiento de Inspección de las Empresas Integrantes del Consejo Regulador de las IGP Mantecados de Estepa y Polvorones de Estepa
Norma UNE-EN-ISO/IEC 17065 - 2012

3.- DEFINICIONES

No aplica

4.- RESPONSABILIDADES

Se detallan en el apartado siguiente Método.

5.- METODO

El veedor designado, aprovechara la visita de Certificación de los productos para tomar las muestras para la realización de ensayos microbiológicos y fisicoquímicos, previstos en el procedimiento PT/06 Procedimiento de Inspección de las Empresas Integrantes del Consejo Regulador de las IGP Mantecados de Estepa y Polvorones de Estepa.

La visita será realizada tal como se explica en el procedimiento antes indicado, con una periodicidad recomendada de una vez al año, para las inspecciones de seguimiento.

5.1 TOMA DE MUESTRAS

Durante la visita de inspección a las fábricas, se tomarán muestras de los mantecados y polvorones fabricados, siguiendo los criterios descritos a continuación.

La elección de las muestras será la siguiente, 10 unidades de cada una de las variedades de mantecados y polvorones fabricados y de diferentes lotes a ser posible. Con estas 10 unidades, además se hará el control de peso de los mantecados y polvorones.

En todos los casos las muestras serán elegidas por el Veedor.



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

5.2 TRATAMIENTO DE LAS MUESTRAS

Las muestras serán introducidas en unas bolsas precintadas e identificadas con un número y las muestras tendrán una etiqueta numerada que será la base de su identificación. Deberá indicar la variedad del producto. Una muestra tendrá como destino el laboratorio denominada análisis, otra quedará depositada en las oficinas del Consejo Regulador, denominada dirimente, y otra en el fabricante para posibles ensayos contradictorios, denominada contradictorio.

El veedor confeccionará un listado de todas las muestras tomadas en la visita, en el que se indiquen los números de las etiquetas, el número del lote, la empresa de procedencia. Igualmente establecerá una correlación entre el número de la etiqueta y el del precinto que aparecerá en el informe de la visita. El listado será enviado al Órgano de Control donde se marcarán las muestras a ensayar según lo indicado en el apartado 5.3 de este procedimiento.

Las muestras permanecerán en el Órgano de Control en depósito, al menos, hasta recibir los certificados de los análisis realizados con resultados satisfactorios.

Las muestras seleccionadas de acuerdo con el apartado 5.3 serán enviadas directamente por el **órgano de control** al laboratorio designado para su ensayo, indicando que los resultados deben ser remitidos al Veedor para su revisión y confección del informe final. **Los resultados de los análisis formaran** parte del informe de la visita. **El Veedor revisará los resultados de los análisis, los firmará en señal de revisión de resultados, y confeccionará el informe que debe remitir en el plazo de setenta y dos horas a la Dirección General de industrias de la Consejería de Agricultura. Si hubiese discrepancias, se notificará al fabricante y éste realizará un contraensayos si así lo decide. En caso de salir un resultado diferente a ensayado, el Director de Certificación, remitirá la muestra denominada dirimente a un laboratorio acreditado distinto a los anteriores, y si persistiese el defecto, se actuará de acuerdo con el incumplimiento y con lo indicado en el procedimiento PT/01 "Inscripción y mantenimiento de las Empresas en el Consejo Regulador".**

5.3 ANALITICA DE LAS MUESTRAS

De entre todas las muestras de las diferentes variedades tomadas, el veedor enviará una variedad a analizar según el siguiente criterio

- a) Información obtenida del sector debido a posibles problemas de materias primas de determinados proveedores.
- b) Resultados de los análisis llevados a cabo por el industrial.
- c) Las variedades de producto ensayadas por el industrial.
- d) Al azar por el veedor siguiendo el criterio de no repetir la misma variedad del año anterior.

A las muestras tomadas se realizarán los ensayos microbiológicos y físico químico.



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

Los ensayos que realizar son los siguientes:

- Análisis microbiológicos
 - - Mohos y levaduras: menor de 500 u.f.c./g.
 - - E. coli: ausencia/g.
 - - Staphylococcus aureus: ausencia/0,1 g.
 - - Salmonella: ausencia/25 g.
 - - Clostridium sulfito-reductores: menor de 1.000 u.f.c./g.
- Análisis físico químico
 - - Humedad: menor del 5%.
 - - Actividad de agua: menor de 0,650.
 - - pH: menor de 6,5.

6.- ARCHIVO

Los registros de tomas de muestras, junto con los resultados serán archivados junto con el resto del expediente de la visita, conservando la trazabilidad necesaria para su identificación.

Este archivo podrá ser sustituido por el correspondiente en soporte informático siempre que se garantice su seguridad.

7.- ANEXO

Anexo I: "Ficha de toma de muestras"



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas “MANTECADOS DE ESTEPA” y “POLVORONES DE ESTEPA”

FICHA DE TOMA DE MUESTRAS

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA: 28.09.2021	Firma del representante de la empresa:
EMPRESA: JOSE TORO CEJUDO (SAN ENRIQUE)	Firma del auditor:

TIPO DE MUESTRA:

MANTECADO

POLVORON

NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA:	
--------------------------------	--

Nº DE PRECINTO	NUMERO DE LOTE PRODUC. TERMINADO	Nº DE ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA CATEGORÍA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UBICACION
			MANTECADO LIMON	ANALISIS
			MANTECADO LIMON	CONTRADICTORIO
			MANTECADO LIMON	DIRIMENTE
			MANTECADO CANELA	ANALISIS
			MANTECADO CANELA	CONTRADICTORIO
			MANTECADO CANELA	DIRIMENTE
			MANTECADO COCO	ANALISIS
			MANTECADO COCO	CONTRADICTORIO
			MANTECADO COCO	DIRIMENTE
			MANTECADO CACAO	ANALISIS
			MANTECADO CACAO	CONTRADICTORIO
			MANTECADO CACAO	DIRIMENTE

Igualmente informamos al industrial que las muestras tomadas para los análisis microbiológicos y físico químicos, serán analizadas en el laboratorio MICROAL. En caso de no estar conforme con este laboratorio, rogamos nos lo trasladen por escrito a la dirección gestion@mantecadosypolvoronesdeestepa.com

PC/02-1
Rev 5



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas “MANTECADOS DE ESTEPA” y “POLVORONES DE ESTEPA”

FICHA DE TOMA DE MUESTRAS

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA: 28.09.2021	Firma del representante de la empresa:
EMPRESA: JOSE TORO CEJUDO (SAN ENRIQUE)	Firma del auditor:

TIPO DE MUESTRA:

MANTECADO

POLVORON

NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA:	
--------------------------------	--

Nº DE PRECINTO	NUMERO DE LOTE PRODUC. TERMINADO	Nº DE ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA CATEGORIA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UBICACION
			MANTECADO ALMENDRA	ANALISIS
			MANTECADO ALMENDRA	CONTRADICTORIO
			MANTECADO ALMENDRA	DIRIMENTE
			MANTECADO ACEITE	ANALISIS
			MANTECADO ACEITE	CONTRADICTORIO
			MANTECADO ACEITE	DIRIMENTE
			MANTECADO CASERO	ANALISIS
			MANTECADO CASERO	CONTRADICTORIO
			MANTECADO CASERO	DIRIMENTE
				ANALISIS
				CONTRADICTORIO
				DIRIMENTE

Igualmente informamos al industrial que las muestras tomadas para los análisis microbiológicos y físico químicos, serán analizadas en el laboratorio MICROAL. En caso de no estar conforme con este laboratorio, rogamos nos lo trasladen por escrito a la dirección gestion@mantecadosypolvoronesdeestepa.com

PC/02-1
Rev 5



PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION: 4

FECHA: 21.07.2021

PT/02 TOMA DE MUESTRAS

Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas “MANTECADOS DE ESTEPA” y “POLVORONES DE ESTEPA”

FICHA DE TOMA DE MUESTRAS

FECHA DE LA TOMA DE MUESTRA: 28.09.2021	Firma del representante de la empresa:
EMPRESA: JOSE TORO CEJUDO (SAN ENRIQUE)	Firma del auditor:

TIPO DE MUESTRA:

MANTECADO

POLVORON

NÚMERO DE UNIDADES DE MUESTRA:	
--------------------------------	--

Nº DE PRECINTO	NUMERO DE LOTE PRODUC. TERMINADO	Nº DE ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA CATEGORIA Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	UBICACION
			POLVORON DE ALMENDRA	ANALISIS
			POLVORON DE ALMENDRA	CONTRADICTORIO
			POLVORON DE ALMENDRA	DIRIMENTE
				ANALISIS
				CONTRADICTORIO
				DIRIMENTE
				ANALISIS
				CONTRADICTORIO
				DIRIMENTE
				ANALISIS
				CONTRADICTORIO
				DIRIMENTE

Igualmente informamos al industrial que las muestras tomadas para los análisis microbiológicos y físico químicos, serán analizadas en el laboratorio MICROAL. En caso de no estar conforme con este laboratorio, rogamos nos lo trasladen por escrito a la dirección gestion@mantecadosypolvoronesdeestepa.com

PC/02-1
Rev 5