

## PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISIÓN 5

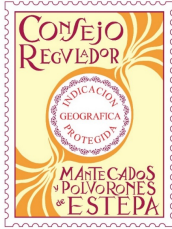
PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA  
CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y  
POLVORONES DE ESTEPA

FECHA 21.07.2021

### PT/03

# REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA

Elaborado: Secr.Gral / Dir. de Certificación	Revisado: Secr.Gral / Dir. de Certificación	Aprobado: Presidente
 FECHA Y FIRMA.	 FECHA Y FIRMA.	 FECHA Y FIRMA.



## **PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA**

REVISIÓN 5

### **PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA**

FECHA 21.07.2021

#### **1. - OBJETO Y ALCANCE**

#### **2. - REFERENCIAS**

#### **3. - DEFINICIONES**

#### **4. - RESPONSABILIDADES**

#### **5. – MÉTODO**

**5.1.- RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS**

**5.2.- RESPECTO DE LAS ZONAS DE ELABORACIÓN**

**5.3.- RESPECTO AL PROCESO DE ELABORACIÓN**

**5.4.- RESPECTO A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS MANTECADOS Y  
POLVORONES**

**5.5.- RESPECTO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO**

**5.6.- RESPECTO A LOS REGISTROS Y TRAZABILIDAD**

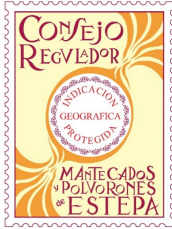
**5.7.- RESPECTO DEL ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN**

**5.8.- RESPECTO A LA ANALÍTICA LLEVADA A CABO POR EL FABRICANTE**

#### **6. - ARCHIVO**

#### **7. - ANEXOS**

“Flujo de elaboración de los mantecados de Estepa y Polvorones de Estepa”.



# PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISIÓN 5

## PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA

FECHA 21.07.2021

### 1.- OBJETO Y ALCANCE

Definir los requisitos de Calidad que establece el **CONSEJO REGULADOR DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS “MANTECADOS DE ESTEPA” Y “POLVORONES DE ESTEPA”** (a partir de ahora Consejo Regulador), para la certificación de estos productos, según lo indicado en los Pliegos de Condiciones de las Indicaciones Geográficas Protegidas “Mantecados de Estepa” y “Polvorones de Estepa”, Reglamento de dicho Consejo Regulador y el Sistema de Calidad.

Los procesos productivos de los mantecados y polvorones se asemejan mucho, ya que el sistema de elaboración es el mismo, diferenciándose como es evidente, en la materia prima.

Cuando no se especifique lo contrario, los análisis y características descritos en este procedimiento, se referirán tanto a los mantecados como a los polvorones.

### 2.- REFERENCIAS

Reglamento para las Indicaciones Geográficas Protegidas **“MANTECADOS DE ESTEPA” Y “POLVORONES DE ESTEPA”**

Pliego de Condiciones de mantecados y polvorones.

Manual de Calidad

PT/01 “Certificación de mantecados y polvorones”

PT/02 “Toma de muestras”

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

La responsabilidad de la aplicación de este procedimiento es de todas las empresas integrantes del Consejo Regulador, de la Dirección Técnica y de todo el personal en los asuntos que les afecten.

El Director de Certificación tiene la responsabilidad de aplicar todos los requerimientos de este procedimiento y de vigilar su aplicación en todos los ámbitos del Órgano de Control en la forma que se indica.



## PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISIÓN 5

### PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA

FECHA 21.07.2021

#### 5.- METODO

Los documentos básicos para evaluar los requerimientos de Calidad para la Certificación de mantecados y polvorones son los Pliegos de Condiciones de los productos de mantecados y polvorones, los requerimientos del Reglamento del Consejo Regulador. Los incumplimientos de los controles internos de las empresas serán evaluados de acuerdo con el Programa de Autocontrol que cada empresa tiene implantado.

El veedor deberá cumplimentar el cuestionario de auditoria, que someterá a la revisión del Director de Certificación. Este documento será la base de actuación en las visitas a las fábricas. No obstante, el veedor tiene la facultad de poder apartarse del contenido del dicho documento si considera que es necesario verificar asuntos o aspectos que no estén contenidos en él y, que se consideren importantes. El cuestionario forma parte del registro de inspección y debe adjuntarse al informe final.

Las especificaciones de calidad a las que deben responder los mantecados y polvorones amparados por las certificaciones del Órgano de Control aparecen indicados en los Pliegos de Condiciones y en líneas generales, son los siguientes:

##### 5.1.- RESPECTO A LAS MATERIAS PRIMAS

Las materias primas empleadas en la elaboración de los mantecados y polvorones de “Mantecados de Estepa” y “Polvorón de Estepa” son harina, manteca de Cerdo y azúcar, como materias primas comunes, y añadiendo cacao, coco, aceites esenciales, canela, etc..., para cada una de las variedades.

##### 5.2 RESPECTO DE LAS ZONAS DE ELABORACIÓN

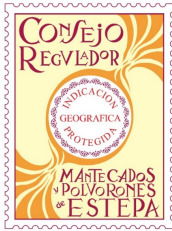
La zona de elaboración es el término de Estepa.

##### 5.3.- RESPECTO AL PROCESO DE ELABORACIÓN

El proceso de elaboración deberá seguir lo indicado en el “Flujo de elaboración de “Mantecados de Estepa” y “Polvorón de Estepa”, que se incluye como anexo a este documento y que se describe a continuación,

El proceso de fabricación de los productos amparados por las Indicaciones Geográficas Protegidas “Mantecados de Estepa” y “Polvorones de Estepa” comienza con la recepción de materias primas. Estas materias primas serán sometidas a un control de los correspondientes análisis físico-químicos, evidenciando el cumplimiento de los requerimientos detallados para materias primas. Una vez comprobada la idoneidad de las características de las materias primas, se autoriza su descarga y almacenamiento en el lugar acondicionado al respecto. Los ensayos podrán ser aportados por los proveedores.

La almendra, canela, azúcar y harina son sometidas a un acondicionamiento previo a su entrada en el proceso de elaboración. La almendra se tuesta y en algunos casos se trocea, el azúcar y la canela se muelen, y la harina se somete a un proceso de



## PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISIÓN 5

### PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA

FECHA 21.07.2021

resecado hasta conseguir la humedad apropiada para la elaboración de los productos.

El siguiente paso en el proceso de elaboración es el amasado. Los ingredientes se introducen en las amasadoras en las proporciones definidas para cada producto y siguiendo la siguiente secuencia: manteca, azúcar glas, canela, aromas, etc. y por último harina. El amasado se realiza hasta que la masa alcanza la homogeneidad en color y textura correspondiente.

A continuación se procede a la formación de las piezas. Esta operación se realiza tanto de forma manual como de forma mecánica, mediante cortadoras formadoras, en las que se emplean los moldes apropiados.

Todos los productos, se someten a un proceso de horneado, que no deberá ser inferior a 8 minutos, y hasta que el producto alcance una textura y tonalidad homogénea en su interior.

Una vez terminado el horneado se procede al atemperado - enfriado de los productos. Éstos deben enfriarse como mínimo hasta llegar a la temperatura ambiente, de manera que se consiga una mejor manipulación y se eviten posibles condensaciones de vapor de agua en los envases. Esta pérdida de calor puede realizarse bien de forma natural o bien mediante conducciones forzadas de frío.

Antes de su envasado, los productos sufren un último acondicionamiento que consiste en aplicar una cobertura de azúcar glas.

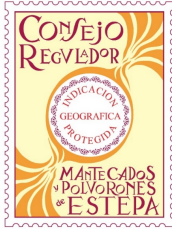
El envasado se realiza en la misma zona geográfica para salvaguardar la calidad, evitando la desecación, el enranciamiento, rotura por fragilidad. Se procede al liado de los productos en los formatos admitidos por el Consejo Regulador en flow – pack o seda, termosellados o no, y liados de forma mecánica o manual.

- La identificación se hará teniendo en cuenta lo indicado en la legislación vigente y los requerimientos que a este respecto imponga las Indicaciones Geográficas Protegidas. (IGPS) y que se indican en el apartado H del Pliego de Condiciones.

#### **5.4.- RESPECTO A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS MANTECADOS Y POLVORONES**

**Mantecados de Estepa:** Los «Mantecados de Estepa», son piezas de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de harina de trigo, manteca de cerdo, y azúcar glas

Son de color marrón tostado, compacto en su exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar. La presentación de cada uno de los productos es de forma redondeada con un peso máximo de 50 g por pieza, según se detalla en el apartado de variedades.



## PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISIÓN 5

### PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA

FECHA 21.07.2021

**Polvorones de Estepa:** El polvorón es una pieza de masa horneada, obtenida a partir de la mezcla de las siguientes materias primas: harina de trigo, manteca de cerdo, azúcar glas (azúcar molida), almendra, canela y aromas naturales.

El polvorón es de color marrón tostado, textura fina, blando y crujiente, compacto en el exterior y tierno en el interior, con la superficie ligeramente cuarteada y suave al paladar. De forma oblonga, con azúcar glas como cobertura en su parte superior y unas medidas máximas de 4 cm de diámetro menor, 7 cm de diámetro mayor y 2,5

#### **5.5.- RESPECTO A LAS CARACTERÍSTICAS DEL ENVASADO**

Los mantecados y polvorones amparados por estas IGP's se presentarán en envases que no desmerezcan su calidad. Normalmente se presenta liados en papel seda o en flow-pack termosellado y éstos en un segundo envase denominado estuche.

Los envases serán aprobados por el Consejo Regulador, que conservará una copia de los mismos unido al certificado de aprobación.

#### **5.6.- RESPECTO A LOS REGISTROS Y TRAZABILIDAD**

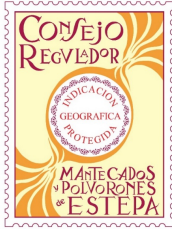
Las industrias conserveras inscritas en el registro de Industrias Conserveras del Consejo Regulador, llevarán un registro en el que figuren los datos de los días que han dedicado a la elaboración de conservas amparadas por la Identificación Geográfica Protegida MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA y los datos necesarios para su identificación.

Los datos registrados serán como mínimo los necesarios para establecer la total trazabilidad de los productos desde la materia prima hasta la expedición al cliente, o sea lote de materia prima, lote de producto terminado y fecha de envasado como mínimo. Según lo acordado por el Pleno del Consejo Regulador, dicho registro podrá estar formado por las fichas de producción debidamente archivadas y con una trazabilidad adecuada con el producto.

#### **5.7.- RESPECTO DEL ETIQUETADO E IDENTIFICACIÓN**

Todos los productos de Mantecados de Estepa y Polvorones de Estepa envasados para las marcas registradas en el Consejo Regulador, utilizarán los envases aprobados por dicho Consejo, ostentarán, con independencia de lo exigido en la Norma General de etiquetado, en un lugar bien visible, plano principal del producto, el anagrama del Consejo Regulador unido al de la IGP. Ambos responderán a la forma y tamaño indicado en el procedimiento *PT/05 Etiquetado*, así como lo requerido en el Reglamento 1151/2012 de la Comisión Europea.

En todos los casos, los mantecados y polvorones serán identificados como **MANTECADOS DE ESTEPA** o **POLVORONES DE ESTEPA** no admitiéndose otra denominación.



## PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISIÓN 5

### PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA

FECHA 21.07.2021

#### **5.8.- RESPECTO A LA ANALÍTICA LLEVADA A CABO POR EL FABRICANTE:**

Cada empresa inscrita deberá llevar un registro de resultados de la analítica realizada que deberán estar acreditadas por ENAC y los ensayos realizados serán como mínimo, los indicados en su plan de autocontrol, tanto en la cantidad como en el propio análisis, en ambos casos debe responder a los requerimientos legales en materia de sanidad alimentaria.

Independientemente de lo indicado y de acuerdo con las exigencias de los Pliegos de Condiciones.

#### **6.- ARCHIVO**

Los registros de los ensayos realizados y los resultados obtenidos se conservarán por el período establecido legalmente.

#### **7.- ANEXOS**

“Flujo de elaboración de los mantecados y polvorones”.  
Check list (PT/03-1/ Informe Auditoria mantecados de Estepa (PT/03-2)  
Informe Auditoria polvorones de Estepa (PT/03-3)



# PROCEDIMIENTOS DEL SISTEMA

REVISION 4  
FECHA 21.12.2020

## PT/03 REQUERIMIENTOS DE CALIDAD PARA LA CERTIFICACIÓN DE MANTECADOS DE ESTEPA Y POLVORONES DE ESTEPA

### DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS MANTECADOS Y POLVORONES

