

ANEXO VII: RESULTADO ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO MUESTRA JUDIAS VERDES



P.º STA. M.ª DE LA CABEZA, 42 - OFICINA 2 - TELÉFONO: 91 467 75 76 - MADRID 28045

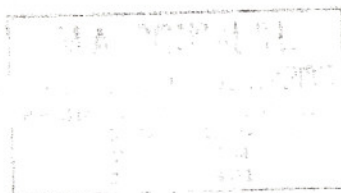
Cliente	Hotaza
Centro	CEIP Chozas de la Sierra
Fecha toma de muestra	18.03.10
Producto	Judías verdes rehogadas
Código	7609

Página 1/1

Análisis microbiológico

Escherichia coli	Ausencia/g
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

Observaciones: por las pruebas realizadas, la muestra analizada es conforme con lo establecido en el Reglamento CE 2073/2005 y su modificación, Reglamento CE1441 /2007.



Madrid, 31 de marzo de 2010



RESPUESTA RECLAMACIÓN

Comunicado de Aseguramiento de la Calidad con fecha 22 de marzo de 2010

DATOS DEL CLIENTE:

Nombre: Hotaza Colectividades, S.L.
Dirección: Calle Pedrezuela, 4
Población: Alcorcón - Madrid
Teléfono: 915176320

DATOS DEL PRODUCTO:

Código: 535200
Nombre: Judía plana 4x2,5 kg Findus
Lote: MA0055D 19:30

CAUSA DE LA RECLAMACIÓN:

Aparece una oruga en una bolsa de judía plana troceada.

COMENTARIOS:

En primer lugar queremos pedirle disculpas por las molestias que le hayamos podido ocasionar, y agradecemos sus comentarios, que nos ayudarán a mejorar el nivel de calidad que le ofrecemos.

La judía verde es un cultivo susceptible a varias plagas y enfermedades, una de las cuales es la comúnmente denominada "taladro". Se trata de una mariposa cuyas orugas se alimentan de las vainas de estas plantas. Por la fotografía facilitada, podemos confirmarle que lo que ustedes han encontrado es un ejemplar de este tipo de insecto, procedente del campo de cultivo.

En FINDUS disponemos de medidas preventivas y de técnicas de selección para minimizar estos sucesos:

- Nuestro Servicio Agrónomo controla los cultivos en el campo, asesora a los agricultores sobre las posibles plagas y recomienda los tratamientos más adecuados para su eliminación.
- Antes de la cosecha, los cultivos son inspeccionados, y si se detecta algún defecto no deseado, el campo es rechazado.
- Sin embargo, nuestra política de respeto al medio ambiente nos obliga a reducir el empleo de plaguicidas y a seleccionar productos con menor grado de persistencia, a fin de evitar residuos en los productos terminados. Esto dificulta la eliminación total de plagas.
- Cuando la materia prima llega a la fábrica, es rigurosamente analizada por Control de Calidad, de acuerdo a una especificación previa. Si sobrepasa el límite establecido para algún defecto o materia extraña, la partida es rechazada.
- La línea de fabricación dispone de varios elementos mecánicos para la eliminación de defectos y materias extrañas. También se realizan inspecciones visuales del producto, con el fin de eliminar aquellas que hayan podido escapar a esos primeros controles.
- Si a pesar de estas medidas preventivas se pudiera escapar accidentalmente alguna materia extraña, disponemos también de medidas de detección previas al envasado. Consisten en una inspección visual continua del producto, realizada por personal entrenado. Este punto es considerado punto de control crítico.

Ya no nos quedan existencias del lote afectado, que ha sido vendido en su totalidad, sin que hayamos recibido ningún comentario similar.

Por todo lo expuesto, tenemos plena confianza en que el suceso comentado es un hecho fortuito, que estamos muy interesados en evitar mediante las medidas comentadas.

ACCIONES CORRECTIVAS:

Se ha comunicado a los responsables del departamento agronómico, de producción y envasado la presencia de esta materia extraña; para que extremen los controles en los puntos de prevención y detección descritos anteriormente.

Atentamente,



Nacho Castresana
Aseguramiento de la Calidad
Planta de Marcilla