



IMPLANTACION Y ORGANIZACIÓN DE UN SISTEMA SAE




MONTESINOS

VIII Foro Nacional Caprino
Carmona, 12 de Mayo de 2017





Central Quesera Montesinos

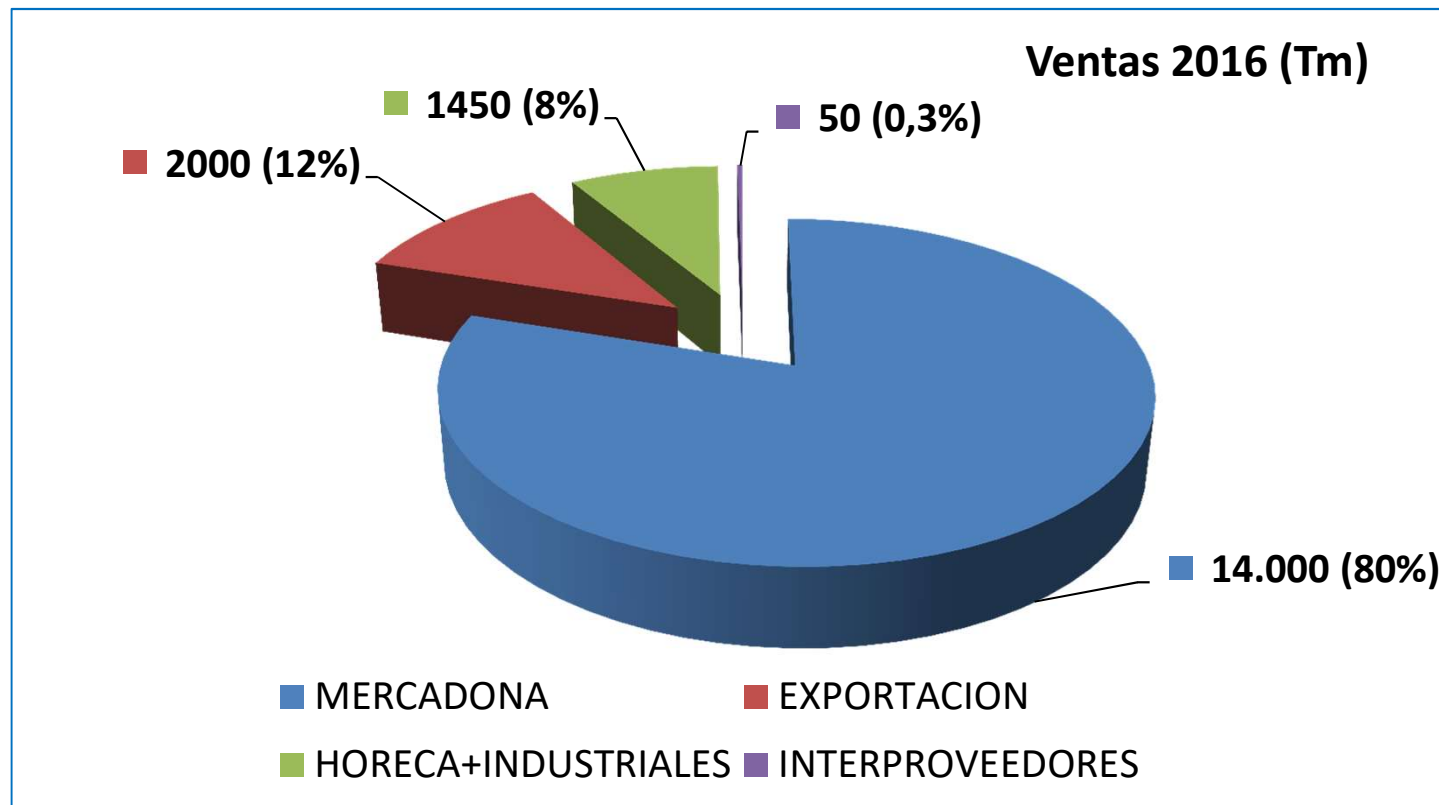
- Fundada en 1978
- Emplea a 239 personas.
- Recoge leche a 323 ganaderos.
- Dispone de una fabrica en Jumilla (Murcia)
- Interproveedor de Mercadona desde 2007.
- Desde el 9 de Abril de 2015, Quesería Lafuente es la propietaria del 100% de la empresa.



Central Quesera Montesinos



- En 2016 transformo 36 millones de litros de leche de cabra, 10 millones de vaca y 1 millón de oveja.
- Las ventas en 2016, ascendieron a 17.500 Toneladas, repartidas de la siguiente manera:





SAE

Sistema de Autocontrol Específico

Regulado por Real Decreto 993/2014, de 28 de noviembre, que establece el **procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.**



FINALIDAD DE LA LEY





SAE

Normativa para la Exportación

Aplicable desde 01/03/2016

Para poder exportar **productos de origen animal**, o que **contengan productos de origen animal**, destinados al **consumo humano** a países con:

- *Requisitos sanitarios adicionales a los de la UE*
- *Exijan la existencia de una lista específica de establecimientos exportadores autorizados.*



SAE

Clasificación de Certificados de Exportación (ASEs)

CLASIFICACION CERTIFICADOS PR-EXP

EN CONTINUA ACTUALIZACION (21/04/2017)

- Países de Nivel 1: No requiere SAE
- Países de Nivel 2: SAE trazabilidad
- Países de Nivel 3: SAE trazabilidad + sanidad animal



SAE

Tipos de Niveles

Características y Requerimientos

	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3
Exige requisitos de Sanidad Animal (Atestación Sanitaria sobre animales y/o granjas)	NO	NO	SI
Exige requisitos de Salud Publica (Atestación Sanitaria de SVO de Salud Publica)	SI/NO	SI/NO	SI/NO
Trazabilidad equivalente a la UE	SI	Toda la Cadena Hasta 1ª Industria Alimentaria	Hasta Producción Primaria
Requiere SAE certificado	NO	SI	SI



SAE

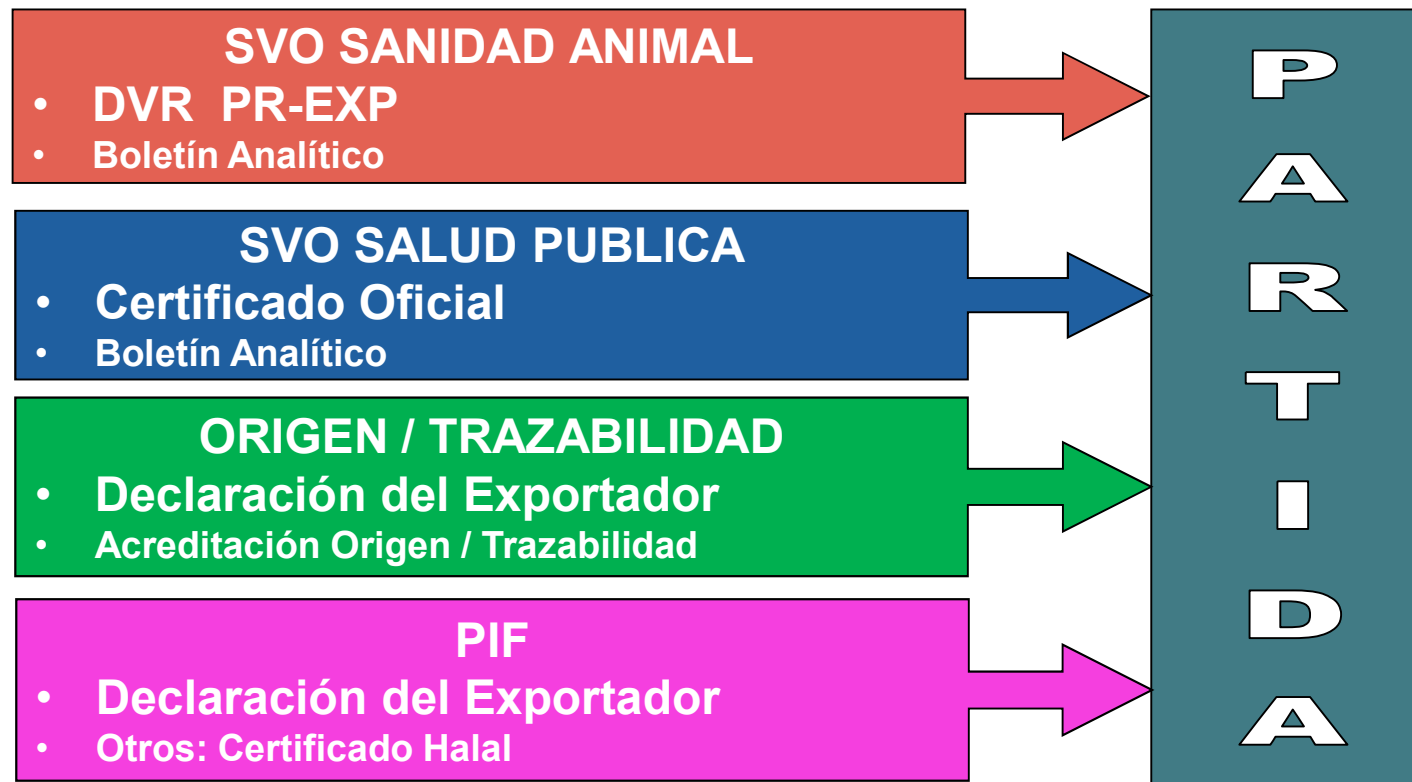
Clasificación Certificados PR-EXP

CLASIFICACION CERTIFICADOS PR-EXP 21-4-17								
ASE	NOMBRE	TIPO	PAÍS	ALCANCE REQUERIDO EN EL SAE		ESTABLECIMIENTOS QUE DEBEN FIGURAR EN EL CERTIFICADO (1)	EL ESTABLECIMIENTO DEBE ESTAR EN LAS LISTAS DE AUTORIZADOS DEL TERCER PAÍS (2)	FECHA MODIFICACIÓN
				TIPO DE PRODUCTO (ANEXO 3 PR-EXP REV2.1 CCVE)	NIVEL			
169	CERTIFICADO SANITARIO / ZOOSANITARIO PARA EXPORTAR PRODUCTOS LÁCTEOS BOVINOS, BUBALINOS, OVINOS Y CAPRINOS A LA REPUBLICA ARGENTINA	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	ARGENTINA	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	3	EPF	SI	09/12/2015
1731	Certificado veterinario provisional para productos lácteos de origen bovino (excepto queso y mantequilla) destinados a consumo humano exportados de España a Australia	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AUSTRALIA	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	NIVEL 1 PARA PRODUCTO PROCESADO; NIVEL 3 PARA PRODUCTO DE LECHE CRUDA	EPF	NO	09/12/2015
1940	CERTIFICADO SANITARIO PARA QUESO Y MANTEQUILLA DE PAÍSES AUTORIZADOS, LIBRES DE FIEBRE AFTOSA, CON DESTINO A SU EXPORTACIÓN A AUSTRALIA	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	AUSTRALIA	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	1	EPF	NO	16/12/2016



SAE

Requisitos Específicos Ámbito y Forma de Atestación





SAE

Certificación del SAE

- *Certificado por un organismo de control (OIC)*
- *Los certificados se emiten con una validez de 3 años, con auditorias anuales de mantenimiento.*
- *Los operadores con SAE vigente:*
 - *Podrán solicitar certificados para exportar a países con requisitos diferentes a los de la UE.*
 - *Ser propuestos a terceros países que establecen listas como requisito previo.*



SAE

Emisión de ASEs

El MAGRAMA **antes de emitir los ASEs** para la exportación, comprobará que las empresas productoras finales que requieren SAE, hayan pasado las auditorías realizadas por un organismo independiente de control autorizado (**OIC**)

Listado de establecimiento con SAE certificado

EN CONTINUA ACTUALIZACION (03/05/2017)

990

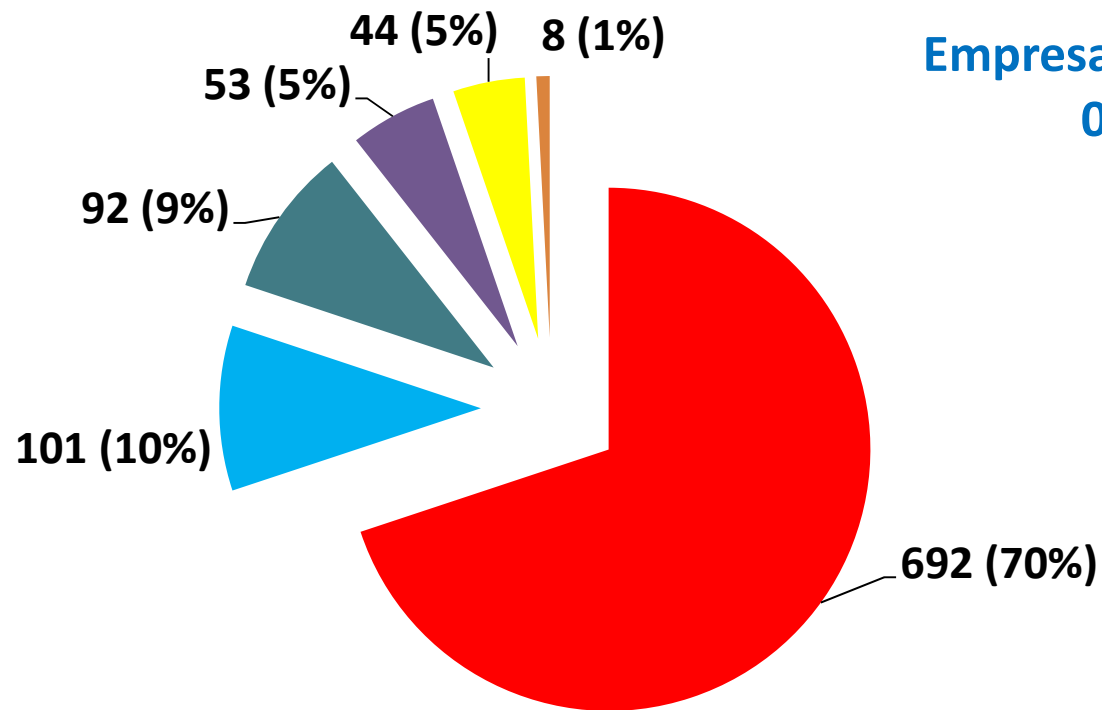
Empresas Certificadas



SAE

Establecimientos Certificados

Empresas Certificadas SAE
03/05/2017



- PRODUCTOS CARNICOS
- PRODUCTOS DE LA PESCA
- HUEVOS Y OVOPRODUCTOS

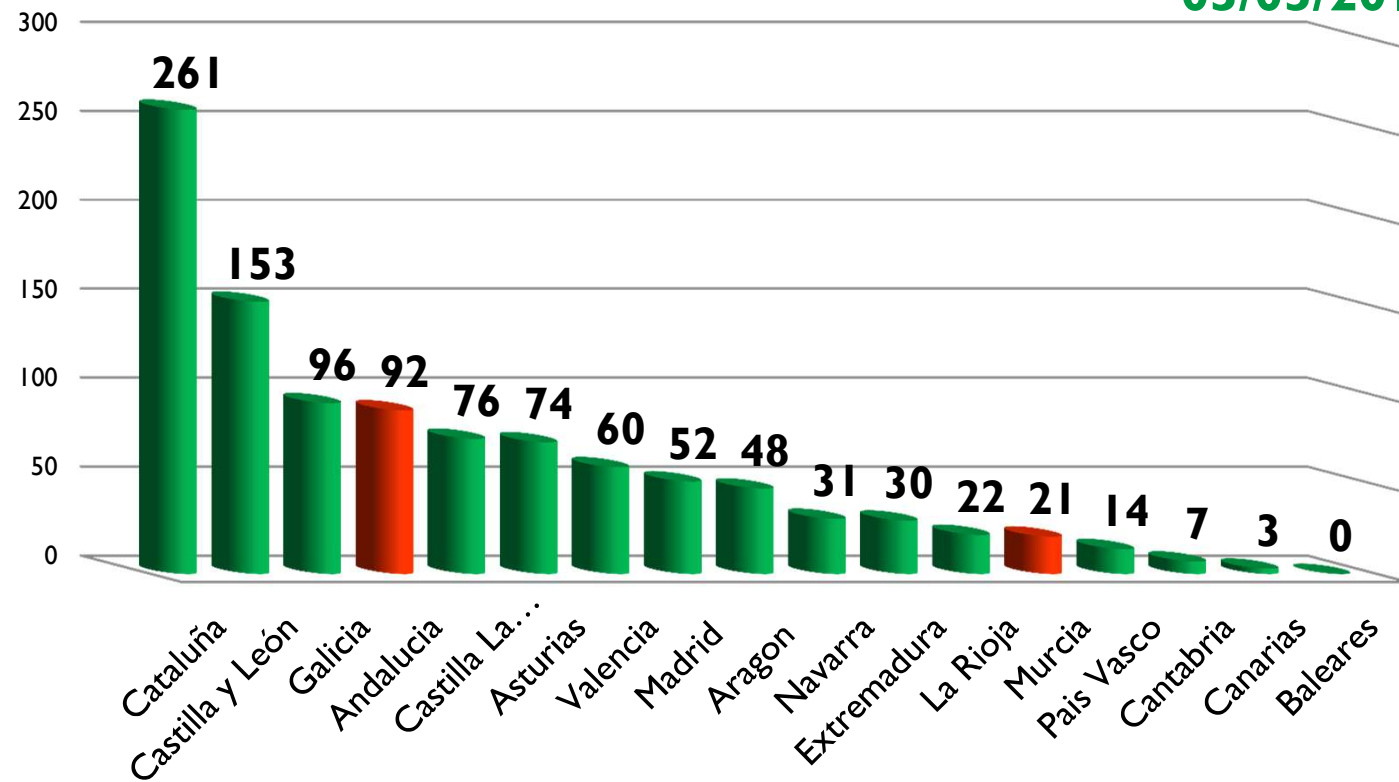
- PRODUCTOS LACTEOS
- OTROS PRODUCTOS
- APICULTURA



SAE

Establecimientos Certificados

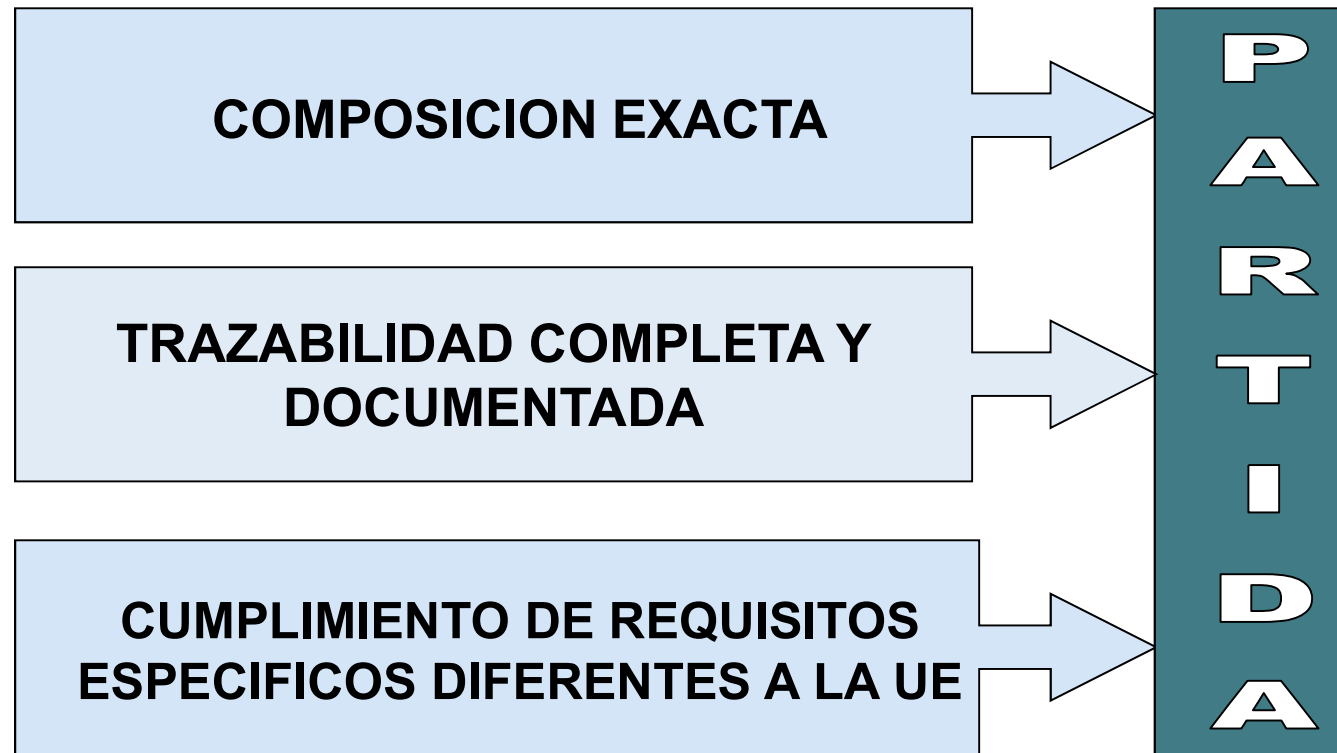
Empresas Certificadas/CCAA
03/05/2017





¿Que Garantiza el Sistema?

**Previo a la expedición y Emisión del
Certificado de exportación**





SAE

Sistema de Autocontrol Específico

➤ ANTES DEL SAE

**UNA DECLARACION ARTISTICA HECHA A POSTERIORI
POR UN VETERINARIO**

➤ DESPUES DEL SAE

**UNA MATERIA PRIMA CERTIFICADA EN SANIDAD
ANIMAL ANTES DE COMPRARLA**

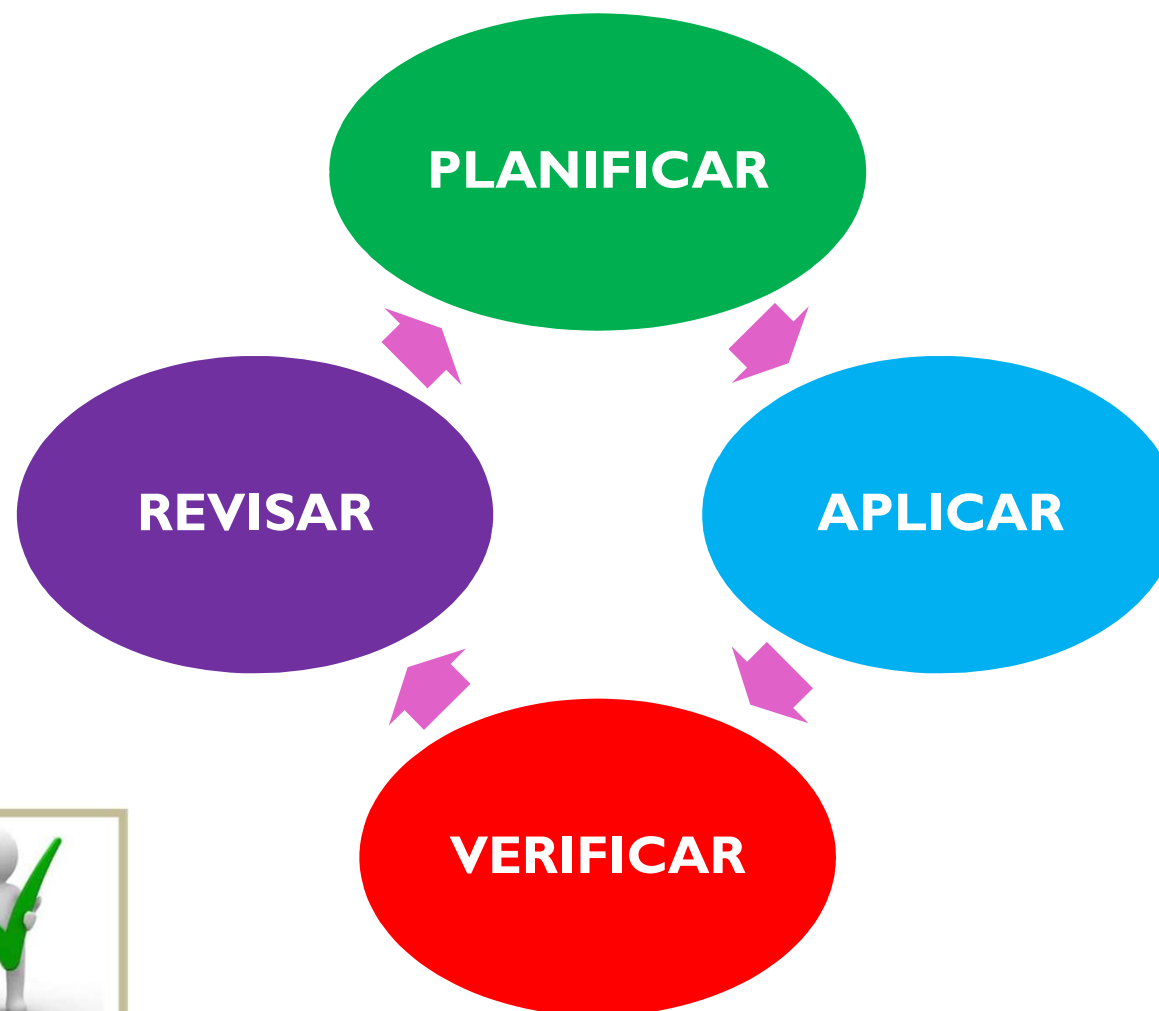


CONTENIDO DEL SAE ORGANIZACIÓN





SAE ESTRUCTURA CICLICA





Elementos del Sistema SAE



Miembros del Equipo SAE

(Responsables de todas la áreas implicadas)



"Ir juntos es **Comenzar**, mantenerse juntos es **Progresar**, trabajar en equipo es **Triunfar**". (Henry Ford)



Miembros del SAE

(Gestión del Sistema)

Responsable SAE

- Actualización Niveles y Requisitos Específicos
- **Definición de la Ficha de Especificaciones**
- Definición de contenidos de DVR y DAC
- Toma de decisiones y asignación de funciones
- Revisión del Sistema

Responsable Control de Calidad

- Evaluación del Producto SAE.
- **Liberación de Partidas**
- Suplencia del Responsable de Sistema

Responsable Exportación

- **Revisión de pagina web del MAGRAMA**
- Registro de Evaluación de Partidas
- Envíos de datos al CEXGAN



Miembros del SAE

(Aprovisionamiento de MP)

Responsable Gestión Proveedores

- Homologación de Proveedores
- Gestión de DVR (Solicitud y Renovación)
- **Listado de Proveedores Homologados**

Responsable de Explotaciones

- **Gestión y Entrega de Acuerdos SAE**
- Visitas a Ganaderos y Suministradores
- **Verificación de Proveedores SAE**

Responsable Rutas y Recogidas

- **Elección de ruta y/o Suministrador**
- Coordinación de Recogida
- Información a responsable de Gestión de leche



Miembros del SAE

(Producción-Trazabilidad-Expedición)

Responsable Gestión Leche

- **Revisión Parte de Recepción de MP**
- Revisión Parte de Entrada de Leche.
- Revisión Parte de Salida de leche.

Responsable Línea Fabricación

- Revisión Partes de Fabricación
- Revisión Partes de Tratamiento y Envasado
- **Revisión Parte de Producto terminado**

Responsable Expediciones

- **Formación de Partidas**
- Control de Partidas



Definición de Especificaciones (Ficha de Especificaciones)

- Documento elaborado por un establecimiento con SAE certificado, en el que se detallan los **requisitos específicos de Sanidad Animal y Salud Pública** que deben de cumplir las partidas a exportar.
- Los requisitos contemplados en la FDE, se tendrán en cuenta durante **todo el proceso**, desde recepción de Materias Primas, hasta expedición de partidas.
- Documento **a entregar** a los diferentes proveedores.
 - Producción Primaria (Ganaderos)
 - Eslabón de la Cadena (Suministradores)



Definición de Especificaciones (Composición de la FDE)

- La FDE consta de tres niveles de información:
 - País a exportar, Producto, Nivel y ASE
 - Situación del Establecimiento
 - Eslabón de la Cadena: EPF / Proveedor
 - Lista de establecimientos exportadores autorizados.
(Consultar base de datos: *Clasificación de Certificados*)
 - Requisitos Específicos (*)
 - Requisitos de Sanidad Animal
 - Requisitos de Salud Publica
(Consultar base de datos: *Clasificación de Requisitos-ASES*)

(*) Para cada requisito habrá que indicar: **Tipo** de Requisito, **texto** literal del requisito, **claves** del requisito y **ASE** al que corresponde.

Definición de Especificaciones

(Modelo de FDE)



 MONTESINOS	FICHA DE ESPECIFICACIONES LECHE LIQUIDA FABRICACION Y EXPORTACION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SAE FDE - 01
--	---	------------------------

PAIS A EXPORTAR	PRODUCTO	NIVEL	ASE
UCRANIA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 621
RUSIA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 654
MALASIA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 1104
CHINA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 1225
BRASIL	Leche y productos lácteos	3	ASE- 1328
COREA DEL SUR	Leche y productos lácteos	3	ASE- 2000

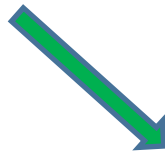
PAIS A EXPORTAR	SITUACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS	EN CERTIFICADO	ESLABON DE LA CADENA	EN LISTA
UCRANIA		EPF	Proveedor	NO
RUSIA	El EPF debe estar en la lista de autorizados	EPF	Proveedor	NO
MALASIA		EPF	EPF	NO
CHINA	El EPF debe estar en la lista de autorizados	EPF	EPF	SI
BRASIL	El EPF debe estar en la lista de autorizados	EPF	Proveedor	NO
COREA DEL SUR		EPF	EPF	SI

TIPO	REQUISITOS	CLAVES	ASE	NO APLICA	
SA AGRUPADO	Que la leche proceda de rebaños y granjas libres, al menos 24 meses previos a cada entrega de: brucelosis , al menos 12 meses previos a cada entrega de: tuberculosis bovina, paratuberculosis y carbunco bacteriano y al menos 6 meses previos a cada entrega de: maedi-visna y agalaxia contagiosa , encontrándose bajo control de los SVO para tuberculosis y brucelosis.	760 1389 2619 2621 4031 6109	12 2 12 12 1 1	621 654 1104 1225 1328 2000	



Responsable del SAE

SP	Fueron obtenidos a partir de leche higienizada sometida a un procesamiento térmico reconocido por la OIE que garantiza la inactivación de los agentes patógenos causantes de las enfermedades transmisibles por la leche (lista de la OIE). Si se trata de quesos elaborados con leche no sometida a pasteurización, u otro tratamiento térmico que asegure fosfatasa residual negativa, fueron sometidos a un proceso de maduración a una temperatura superior a 5°C durante un tiempo no inferior a 60 días	2626	20	1328	
SP	En el caso de leche o nata para consumo humano, la leche ha recibido uno de los siguientes tratamientos: Para leche o productos lácteos con pH inferior a 7.0 • Tratamiento unico de HTST: 72°C durante al menos 15'	4036	19	1104	
SP	En el caso de leche empleada para alimentación animal	4037	19	1104	NA ²
SP	La leche (productos lácteos) exportados a la Federación de Rusia: • no presentan contaminación por salmonellas u otros agentes de enfermedades bacterianas; • no han sido tratados con radiaciones ionizantes u ultravioletas y no contienen sustancias colorantes que no estén registradas por la Federación de Rusia; • sustancias estrogénicas y hormonales naturales o sintéticas, tireostáticos, antibióticos, otros medicamentos y pesticidas	1390	47	654	
SP	La leche empleada en la elaboración de productos lácteos se ha sometido a un adecuado tratamiento, suficiente para eliminar los microorganismos patógenos peligrosos para la salud animal y humana. Los productos lácteos han sido tratados para asegurar la ausencia de organismos patógenos vivos.	1391	19	654	
SP	Las características microbiológicas, químico-toxicológicas y radiológicas de la leche y los productos lácteos se corresponden con las normas y requisitos veterinarios y sanitarios vigentes en la Federación de Rusia.	1393	47	654	
SP	Los productos exportados son conformes a las normas coreanas pertinentes en materia de residuos químicos en alimentos (agentes antimicrobianos, plaguicidas, hormonas, metales pesados o materiales radiactivos) o microorganismos patógenos con repercusión en la salud pública (Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, Escherichia coli enterohemorrágica y otros)	53332	47	2000	



 MONTESINOS	FICHA DE ESPECIFICACIONES LECHE LIQUIDA FABRICACION Y EXPORTACION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	SAE FDE - 01
--	---	------------------------

PAIS A EXPORTAR	PRODUCTO	NIVEL	ASE
UCRANIA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 621
RUSIA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 654
MALASIA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 1104
CHINA	Leche y productos lácteos	3	ASE- 1225
BRASIL	Leche y productos lácteos	3	ASE- 1328
COREA DEL SUR	Leche y productos lácteos	3	ASE- 2000

PAIS A EXPORTAR	SITUACION DE LOS ESTABLECIMIENTOS	EN CERTIFICADO	ESLABON DE LA CADENA	EN LISTA
UCRANIA		EPF	Proveedor	NO
RUSIA	El EPF debe estar en la lista de autorizados	EPF	Proveedor	NO
MALASIA		EPF	EPF	NO
CHINA	El EPF debe estar en la lista de autorizados	EPF	EPF	SI
BRASIL	El EPF debe estar en la lista de autorizados	EPF	Proveedor	NO
COREA DEL SUR		EPF	EPF	SI



TIPO	REQUISITOS	CLAVES		ASE	NO APLICA
SA AGRUPADO	Que la leche proceda de rebaños y granjas libres, al menos 24 meses previos a cada entrega de: brucelosis , al menos 12 meses previos a cada entrega de: tuberculosis bovina, paratuberculosis y carbunco bacteridiano y al menos 6 meses previos a cada entrega de: maedi-visna y agalaxia contagiosa , encontrándose bajo control de los SVO para tuberculosis y brucelosis.	760	12	621	
		1389	2	654	
		2619	12	1104	
		2621	12	1225	
		4031	1	1328	
		6109	1	2000	
SP	Fueron obtenidos a partir de leche higienizada sometida a un procesamiento térmico reconocido por la OIE que garantiza la inactivación de los agentes patógenos causantes de las enfermedades transmisibles por la leche (lista de la OIE). Si se trata de quesos elaborados con leche no sometida a pasteurización, u otro tratamiento térmico que asegure fosfatasa residual negativa, fueron sometidos a un proceso de maduración a una temperatura superior a 5°C durante un tiempo no inferior a 60 días	2626	20	1328	
SP	En el caso de leche o nata para consumo humano, la leche ha recibido uno de los siguientes tratamientos: Para leche o productos lácteos con pH inferior a 7.0 • Tratamiento único de HTST:72°C durante al menos 15"	4036	19	1104	
SP	En el caso de leche empleada para alimentación animal	4037	19	1104	NA ²
SP	La leche (productos lácteos) exportados a la Federación de Rusia: • no presentan contaminación por salmonellas u otros agentes de enfermedades bacterianas; • no han sido tratados con radiaciones ionizantes u ultravioletas y no contienen sustancias colorantes que no estén registradas por la Federación de Rusia; • sustancias estrogénicas y hormonales naturales o sintéticas, tireostáticos, antibióticos, otros medicamentos y pesticidas	1390	47	654	
SP	La leche empleada en la elaboración de productos lácteos se ha sometido a un adecuado tratamiento, suficiente para eliminar los microorganismos patógenos peligrosos para la salud animal y humana. Los productos lácteos han sido tratados para asegurar la ausencia de organismos patógenos vivos.	1391	19	654	

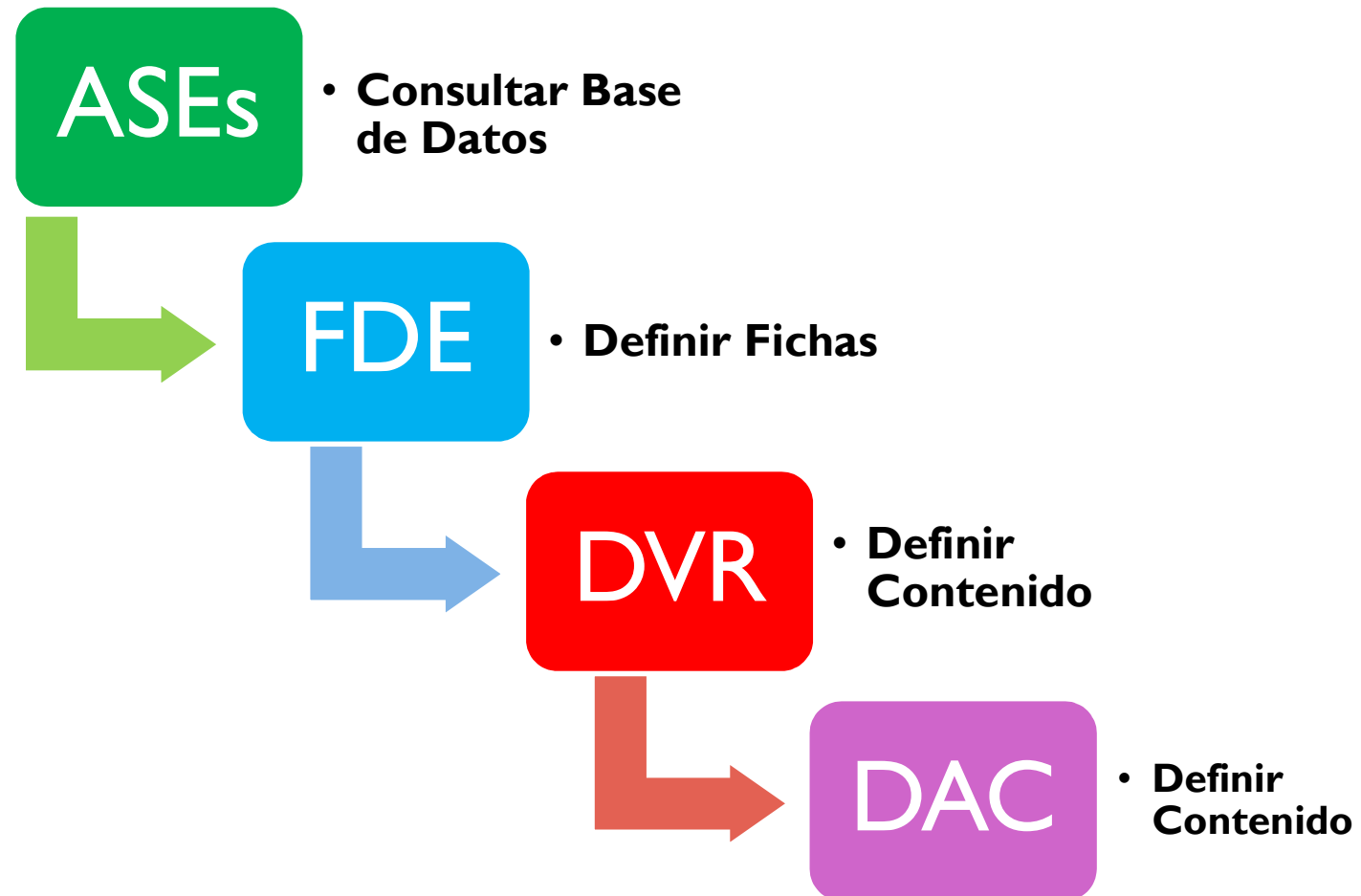


Definición de Especificaciones (DVR / DAC)

- DVR, es la **Declaración Veterinaria Responsable**, que debe acompañar a la Materia Prima, desde la **producción primaria hasta la primera industria** de la cadena de producción.
- DAC, es el **Documento de Acompañamiento Comercial**, que acompañará a la Materia Prima, cuando es suministrada **entre los diferentes eslabones** de la cadena, hasta el establecimiento final.
 - ❖ Ambos documentos, serán conformes a las **especificaciones acordadas** con cada proveedor, recogidas en la FDE y que habrá sido entregada previamente.



Definición de Especificaciones (Procedimiento)





Homologación de Proveedores

(Requisitos a cumplir)

- Tipos de Proveedores de MP (Leche)
 - Producción Primaria (Ganaderos)
 - Suministradores con SAE certificado
 - Suministradores sin SAE certificado





Homologación de Proveedores (Producción Primaria)

Documento de Aprobación de Proveedores SAE

- Requisitos Generales Montesinos
- Requisitos Específicos SAE
 - Haber recibido la FDE
 - Firmar el acuerdo de Declaración de Conformidad
 - Cumplir con los requisitos de la FDE
 - Compromiso de Notificar cambios que impida cumplir el acuerdo
 - Disponer de DVR en vigor
(De forma transitoria no se ha exigido en las CCAA que no estaban emitiendo DVR)



Homologación de Proveedores (Suministradores)

Documento de Aprobación de Proveedores SAE

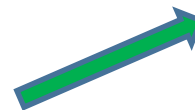
- Requisitos Generales Montesinos
- Requisitos Específicos SAE
 - Haber recibido la FDE
 - Firmar el acuerdo de Declaración de Conformidad
 - Cumplir con los requisitos de la FDE
 - Compromiso de Notificar cambios que impida cumplir el acuerdo
 - Disponer de Certificación SAE en vigor, o bien
 - Homologar mediante auditoria para Suministradores No SAE

Homologación de Proveedores (Aprobación)



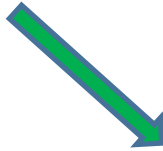
Recopilación de Datos

- Homologación General
- Homologación Especifica SAE



Responsible Gestión Proveedores

APROBACIÓN PROVEEDOR LECHE SAE		Central Quesera Montesinos S.L.U. SAE. Homologación de Proveedores Rev. 2 – Fecha: 30/09/2016	
SAExxX. _____			
CLASIFICACIÓN			
GANADERO		MATERIAS PRIMAS	
SUMINISTRADOR			
DOCUMENTACIÓN			
DOCUMENTOS		CERTIFICACIONES	
REGA	ESTADO SANITARIO	LIBRO EXPLOTACION	GFSI
		CREDENCIAL D.O.	
		CONTRATO LACTEO	
		DECLARACIÓN CONFORMIDAD	
		DVR	
GANADERO			
DOCUMENTOS		CERTIFICACIONES	
RGSEAA	ISO 9001	GFSI	ACUERDO PROVEEDOR
		CERTIFICACION SAE	
		AUDITORIA MONTESINOS SAE	
SUMINISTRADOR			
EVALUACIÓN DE RIESGO DEL PROVEEDOR			
CATEGORIA			
ALTO RIESGO		FIABILIDAD DEL PROVEEDOR	
BAJO RIESGO		MUY FIABLE	FIABLE
		POCO FIABLE	
RIESGO DEL PRODUCTO	ALTO		
	MEDIO		
	BAJO		
HOMOLOGACIÓN GENERAL DEL PROVEEDOR			
AUDITORÍA MONTESINOS			
CERTIFICACION (GFSI)			
CUESTIONARIO DE PROVEEDORES			
HOMOLOGACION ESPECIFICA DEL PROVEEDOR (SAE)			
DECLARACION DE CONFORMIDAD			
DECLARACION VETERINARIA RESPONSABLE			
ACUERDO PROVEEDOR			
CERTIFICACION SAE			
AUDITORIA MONTESINOS SAE			
<p>Central Quesera Montesinos S.L.U., después de examinar la documentación aportada por el proveedor, verificada la efectividad del producto, teniendo siempre en cuenta la calidad y seguridad alimentaria que ofrece la empresa, así como el producto, y minimizando la posibilidad de: riesgos de cuerpos extraños, contaminación microbiológica y contaminación química, ACEPTA a este proveedor.</p> <p>La documentación aportada por el proveedor se revisará anualmente y, basándose en una evaluación de riesgo, detallada arriba, se tomarán las medidas oportunas para asegurar que el proveedor esté sometido a evaluación continua para que, de esta manera, se garantice la seguridad alimentaria y la sanidad animal.</p>			
Revisado por: Responsable del SAE		Aprobado por: Responsable Gestión de Ganaderos	
		Jumilla a ____ de _____ de 201_	



EVALUACIÓN DE RIESGO DEL PROVEEDOR

CATEGORIA	
ALTO RIESGO	
BAJO RIESGO	

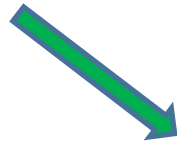
		FIABILIDAD DEL PROVEEDOR		
		MUY FIABLE	FIABLE	POCO FIABLE
RIESGO DEL PRODUCTO	ALTO			
	MEDIO			
	BAJO			

HOMOLOGACIÓN GENERAL DEL PROVEEDOR

AUDITORÍA MONTESINOS	
CERTIFICACION (GFSI)	
CUESTIONARIO DE PROVEEDORES	

HOMOLOGACION ESPECÍFICA DEL PROVEEDOR (SAE)

DECLARACION DE CONFORMIDAD	
DECLARACION VETERINARIA RESPONSABLE	
ACUERDO PROVEEDOR	
CERTIFICACION SAE	
AUDITORIA MONTESINOS SAE	



Central Quesera Montesinos S.L.U
SAE. Homologación de Proveedores
Validez DVR
Rev.: 1 – Fecha: 30/09/2016

**LISTADO DE GANADEROS HOMOLOGADOS SAE
VALIDEZ DVR**

Última Actualización: _____

COD SAE	NOMBRE	REGA	DVR		
			Nº	CADUCADO	EN VIGOR
LECHE DE CABRA SAE					



Verificación de Proveedores (Suministradores)

- Proveedores con SAE certificado
 - **Control documental anual, comprobando:**
 - Correspondencia de alcance con especificaciones acordadas
 - Validez del Certificado
 - Auditorias de Mantenimiento / Renovación
 - **Registro de Resultados**

- Proveedores sin SAE certificado
 - **Auditoria periódica (in situ), verificando:**
 - Registros de Trazabilidad
 - Cumplimiento de especificaciones acordadas
 - DVR y/o DAC de la Materia Prima recibida
(100% de proveedores en el ciclo del certificado)
 - **Informe de Auditoria**
 - **Registro de resultados**



Responsable de Explotaciones



Trazabilidad-Identificación-Segregación

- **Trazabilidad-Identificación-Segregación**
 - **Integrada** con el resto de sistemas:
(APPCC, BRC, IFS, Manual de Procedimientos, etc.)
- **Sistema de Supervisión**
 - Los registros serán **supervisados** por los responsables de las diferentes áreas / líneas (**Todos miembro del equipo SAE**)
- **Fallos de Procedimiento**
 - **Descalificar** el lote (**Potestad del Responsable del SAE**)
 - Registrar y adoptar medidas correctoras
- **Sistema de Registros Adecuado**
 - Materia Prima recibida amparada por cada DVR o DAC
 - Destino de la Materia Prima recibida
 - Producto elaborado con esa Materia Prima





Trazabilidad-Identificación-Segregación

Identificación Lotes SAE

- Los productos amparados por el SAE, llevaran desde su elaboración hasta su expedición, una etiqueta adicional especifica que los identifica.

Montenos Central Quesera	
LOTE:	CUBA:
UDS.:	KGS:
PALETIZADO POR:	
CAÑA DE CABRA	

Montenos Central Quesera	
LOTE:	FICHA:
UDS.:	KGS:
PALETIZADO POR:	
QUESO EXPORTACIÓN	

Montenos Central Quesera	
LOTE:	CUBA:
UDS.:	KGS:
PALETIZADO POR:	
MURCIA AL VINO D.O.P.	



Trazabilidad-Identificación-Segregación

Recepción de Materias Primas


Garantizar Trazabilidad

- Recogida controlada y programada
- Solo leche SAE en la cisterna
- Deposito de Recepción Identificado
- Parte específicos de Recogida
- Parte específicos de Entrada
- Parte especifico de Salida
- **Parte Recepción de MP SAE**



Responsable de Recepción



 Central Quesera Montesinos S.L.U
SAE. Trazabilidad e Identificación
Rev.: 1 – Fecha: 18/04/2016

PARTE DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
LECHE LIQUIDA SAE

FECHA: _____

RESPONSABLE DE RECEPCIÓN DE MERCANCIA: _____

Nº IDENTIFICACIÓN DVR: _____ EMISOR DVR: _____

Nº ALBARÁN _____ (Rellenar en caso de no existir DVR individual)

TIPO DE LECHE: CABRA DO CABRA VACA OVEJA LITROS: _____ (1)

FICHA DE ESPECIFICACIONES: FDE-01

DESTINO DE LECHE EN CASO DE NO ADAPTARSE A LAS ESPECIFICACIONES

DESTINO DEL RESTO DE LA LECHE NO USADA PARA PRODUCTOS SAE

LITROS DE LECHE USADOS PARA PRODUCTO SAE _____

LITROS DE LECHE PARA OTROS PRODUCTOS _____

LITROS DE LECHE RESTANTE SIN GASTAR _____

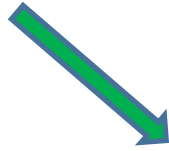
TOTAL _____ (2)

(1) (2) Las cantidades deben de coincidir

	SI	NO
CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE CAMIONES _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GANADEROS HOMOLOGADOS SAE _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DVR _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DEPOSITO DESTINO LIMPIO _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MANGUERAS Y SISTEMA DE DESCARGA LIMPIO _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRAZABILIDAD CORRECTA _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NOTA: De haber respuestas negativas en la comprobación anterior, NO se podrá utilizar para producto SAE.

Firma Responsable _____ Supervisor: Ismael López Guardiola



	SI	NO
CERTIFICADO DE LIMPIEZA DE CAMIONES _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
GANADEROS HOMOLOGADOS SAE _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DVR _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DEPOSITO DESTINO LIMPIO _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MANGUERAS Y SISTEMA DE DESCARGA LIMPIO _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRAZABILIDAD CORRECTA _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

NOTA: De haber respuestas negativas en la comprobación anterior, NO se podrá utilizar para producto SAE.

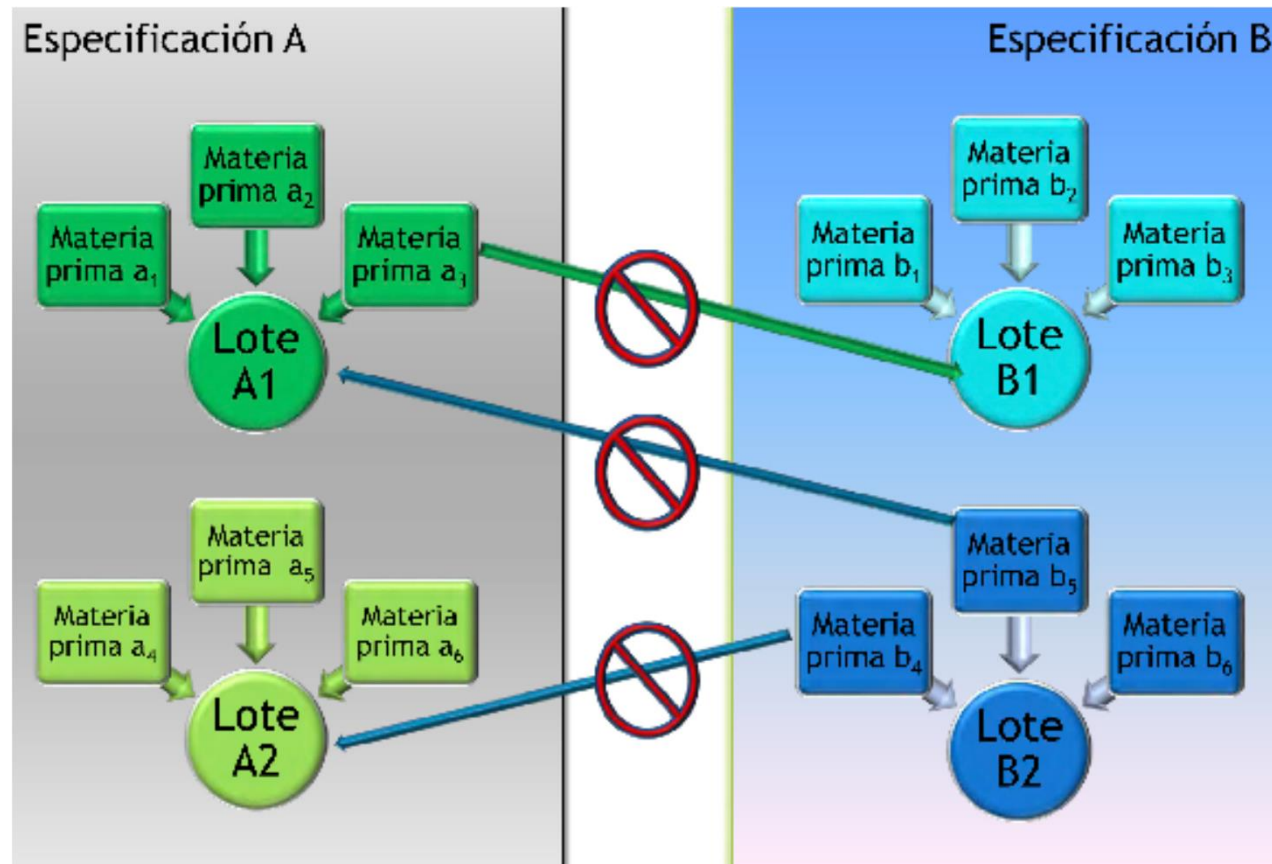
Firma Responsable

Supervisor: Ismael López Guardiola



Formación de Partidas

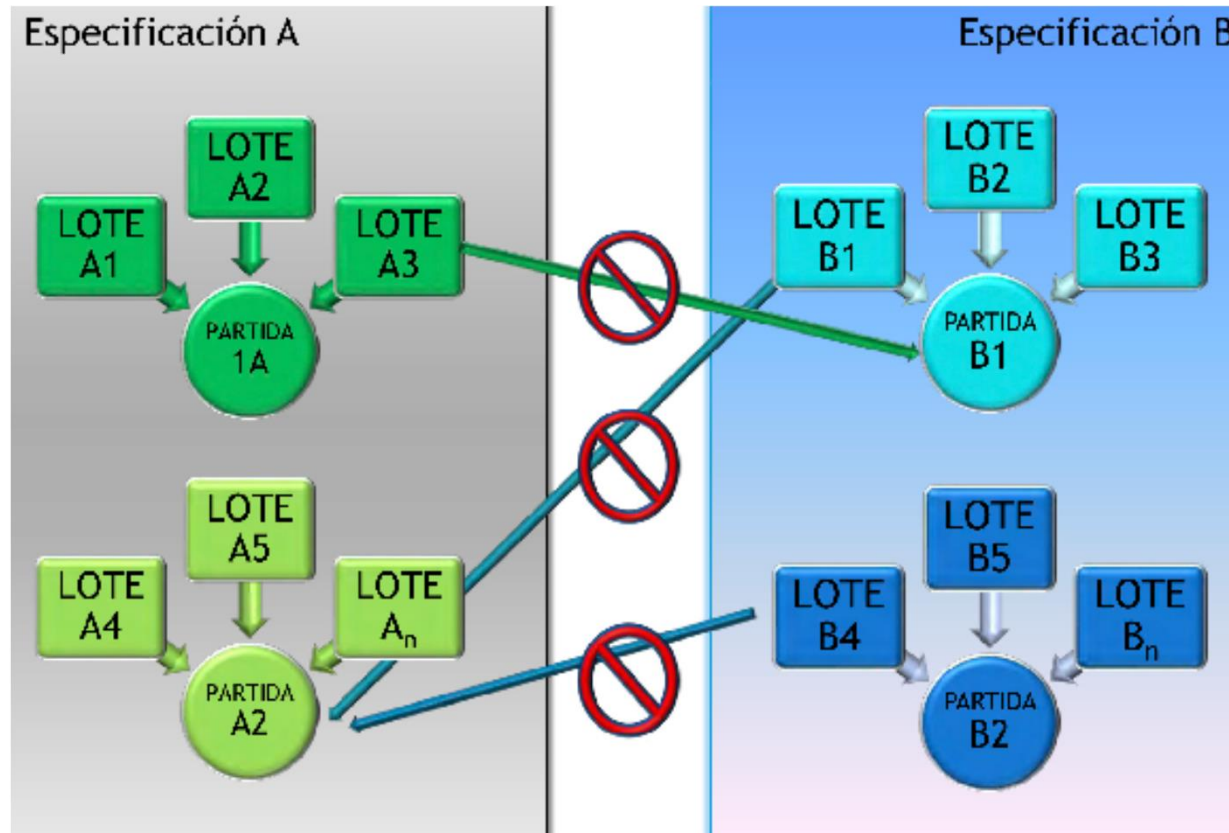
Composición de Lotes





Formación de Partidas

Protocolo



Responsable de Expediciones



Formación de Partidas

Liberación de Partidas

Verificación de la Identidad

- FDE
- Parte Recepción de Materias Primas
- Registro de Entrada y Salida MP SAE
- Partes Fabricación y Envasado
- Parte Producto terminado
- Datos suministrados al CEXGAN

APTO / NO APTO



Responsable Control de Calidad
Suplente del Responsable SAE

MONTESINOS Central Quesera Montesinos S.L.U
SAE. Formación de Partidas. Liberación
Rev.: 1 – Fecha: 18/04/2016

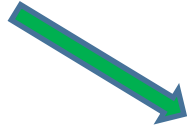
PARTE DE LIBERACION DE PARTIDAS SAE
Línea de Curado FECHA: _____

DATOS
IDENTIFICACION DE LA PARTIDA _____
PRODUCTOS: _____
LOTES: _____
DESTINO: _____

COMPROBACIONES			
OK	NOK	REQUISITO	MEDIDA CORRECTORA
		FICHA DE ESPECIFICACIONES	
		PARTE DE RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS SAE	
		DOCUMENTOS RECEPCION (DVR'S/CERTIFICADO)	
		REGISTRO ENTRADA DE LECHE SAE T.3.2	
		REGISTRO SALIDA DE LECHE T.4.1	
		PARTE DE FABRICACION T.2	
		PARTE DE SALMUERA	
		PARTE DE BAÑO DE VINO / TRATAMIENTO	
		PARTE DE ENVASADO	
		PARTE DE PRODUCTO TERMINADO	
		DATOS SUMINISTRADOS AL CEXGAN	

EVALUACION DEL PRODUCTO	
APTO PARA EL DESTINO	NO APTO PARA EL DESTINO
Responsable: Rosa Santos Abellán	Responsable: Rosa Santos Abellán

Revisado por: José Carrión Ortega
Responsable SAE



PARTE DE LIBERACION DE PARTIDAS SAE

Línea de Curado

COMPROBACIONES			
OK	NOK	REQUISITO	MEDIDA CORRECTORA
		FICHA DE ESPECIFICACIONES	
		PARTE DE RECEPCION DE MATERIAS PRIMAS SAE	
		DOCUMENTOS RECEPCION (DVR'S/CERTIFICADO)	
		REGISTRO ENTRADA DE LECHE SAE T.3.2	
		REGISTRO SALIDA DE LECHE T.4.1	
		PARTE DE FABRICACION T.2	
		PARTE DE SALMUERA	
		PARTE DE BAÑO DE VINO / TRATAMIENTO	
		PARTE DE ENVASADO	
		PARTE DE PRODUCTO TERMINADO	
		DATOS SUMINISTRADOS AL CEXGAN	

EVALUACION DEL PRODUCTO	
APTO PARA EL DESTINO	NO APTO PARA EL DESTINO
Responsable: Rosa Santos Abellán	Responsable: Rosa Santos Abellán



Revisiones del SAE

Revisiones Periódicas

- Revisión Anual por el Equipo
- Ejercicios de Trazabilidad

Revisiones Puntuales

- Incidentes de Partidas (NO APTAS)
- Modificaciones de procesos
- Revisiones del Ministerio (*)
 - Niveles de Países
 - Requisitos Específicos
 - Obligatoriedad de estar en Listas de Autorizados



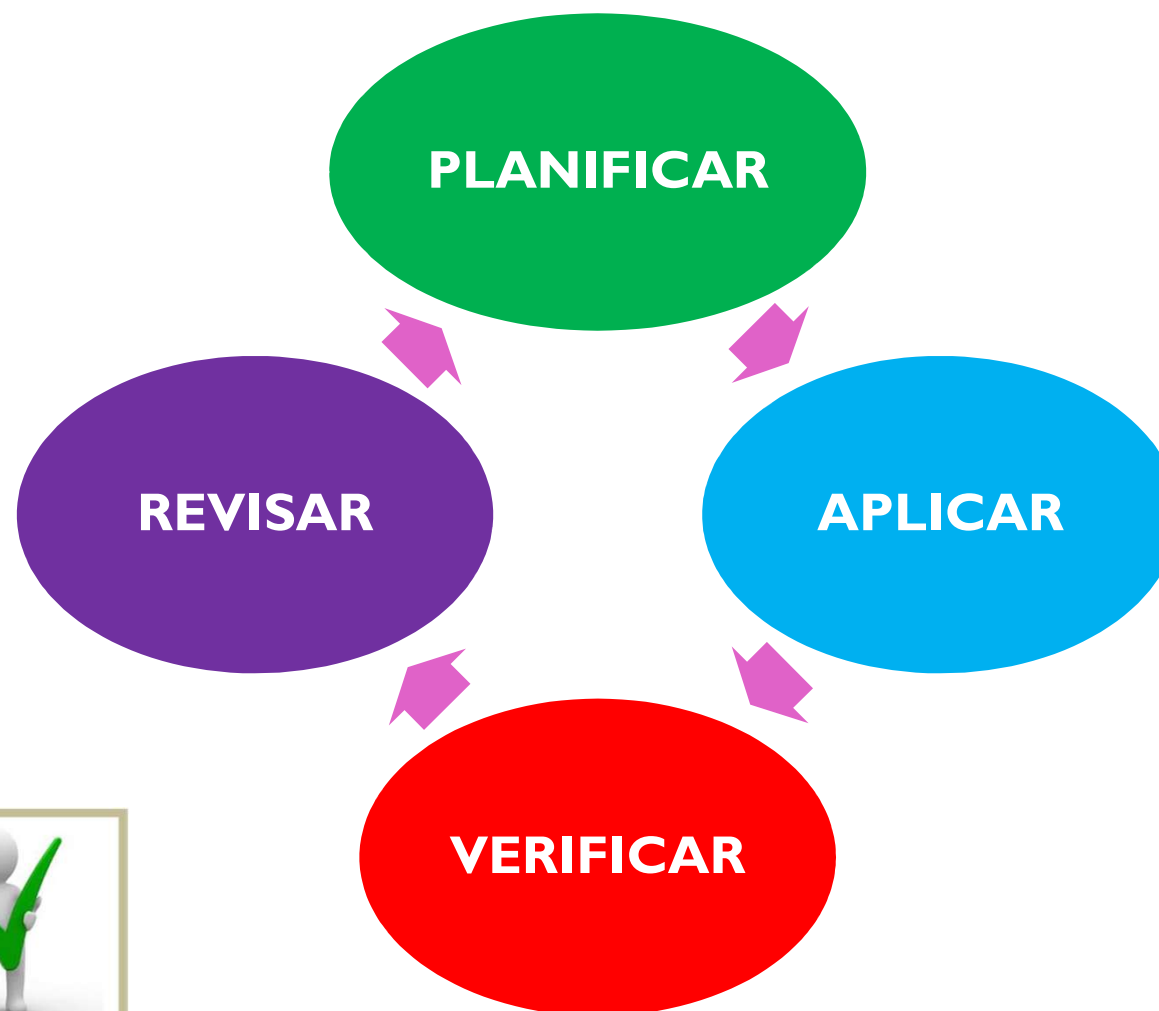
Responsable del SAE

Responsable de Exportación (*)

- ❖ Quedara registro de todas la revisiones



SAE ESTRUCTURA CICLICA





FILOSOFIA DEL SISTEMA SAE

TRANSMISIÓN EN CADENA

Corresponsabilidad de toda la CADENA

Consciencia de la magnitud del Sistema

Conscientes de las consecuencias

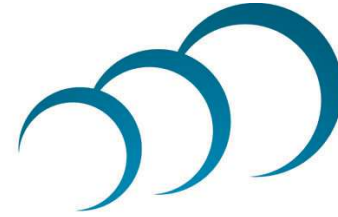
Necesidad de programas de Saneamiento

Implicación de toda la EMPRESA

Añade valor al Sistema

Garantiza el cumplimiento





MONTESINOS

