

## INSTRUCCIONES.

Por favor, cumplimente el cuestionario con los datos indicados y la aceptación de las condiciones descritas en el presente documento para ser homologado como proveedor de VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ S.A.

Remita el cuestionario a la atención de una de las dos personas citadas a continuación:

- Noemí Palacios García (Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria)
  - o E-mail: [noemipalacios@gaitero.com](mailto:noemipalacios@gaitero.com)
- Tano Collada Salvador (Enólogo y Responsable de Bodega y Campo)
  - o E-mail: [tanocollada@gaitero.com](mailto:tanocollada@gaitero.com)

Si lo prefiere, puede enviar el cuestionario por correo ordinario a la dirección: VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A. LA ESPUNCIA S/N 33318 VILLAVICIOSA-ASTURIAS indicando en el exterior la atención de una de las 2 anteriores personas.

VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ S.A. se compromete a hacer un uso totalmente confidencial de toda la información suministrada. No dude en consultar con el Departamento de Calidad y/o Enología ante cualquier duda que pueda surgirle al respecto.

## DATOS.

<b>Proveedor (*)</b>	
<b>Persona de contacto (*)</b>	
<b>Teléfono de contacto (*)</b>	
<b>Correo electrónico</b>	

**(\*) datos obligatorios**

## REQUISITOS DE HOMOLOGACIÓN.

El Proveedor arriba citado declara que:

- Aplica Buenas Prácticas de Higiene y de Prevención de Riesgos Alimentarios en la manzana suministrada a VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A.
- Toda la manzana suministrada a VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ S.A. es conforme con la normativa relativa a Límites Máximos de Residuos a continuación expuesta:
  - o *Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y posteriores modificaciones.*
- Cumple con las especificaciones de compra requeridas por VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A (ANEXO 1).
- Toda la manzana suministrada a VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A. se encuentran libres de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y, en caso de no ser así, el proveedor informará debidamente a VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ, S.A.
- Ha recibido las normas e indicaciones sobre higiene y seguridad alimentaria a seguir en el interior de las instalaciones de VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A. y, se compromete a su cumplimiento en todo acceso o intervención realizada (ANEXO 3).

*Periodo de validez de la homologación: 3 años. Una vez finalizado dicho periodo será necesario volver a cumplimentar este documento para renovar la homologación.*

Fdo.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

## ANEXO 1

### Especificaciones de compra VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A. – MANZANA

#### **1. Condiciones de transporte.**

El suministro de mercancía se realizará con vehículos adecuados para tal actividad (No se permite transportar la manzana en remolques/camiones de transporte de ganado).

Tanto el sistema de transporte (remolque, sacos...) como la manzana que venga en el mismo, deberá de estar en perfectas condiciones de limpieza e higiene (No se permite transportar la manzana en remolques/camiones de transporte de ganado).

En ningún momento, el vehículo de transporte se habrá utilizado para el envío y distribución de mercancías peligrosas.

La mercancía no compartirá transporte (remolque, sacos...) con otro tipo de productos distintos a la manzana.

#### **2. Criterio de aceptación de la manzana.**

##### **Definición de materia prima manzana:**

El 100% de la manzana deberá estar en óptimas condiciones sanitarias, libres de tierra, hierba, hojas, objetos extraños ... desestimándose la recepción de manzanas en mal estado (podres, sobremaduras, verdes, etc).

La cantidad mínima de kilogramos de manzana a entregar será de 1.000 kg.

El diámetro mínimo de la manzana a entregar será de 5 cm.

El grado de madurez de la manzana será el adecuado (escala 2,5-4,0 Test de Lugol). Es decir perfecto estado de maduración de las distintas variedades.

Se rechazará la manzana que no presente las condiciones adecuadas para la elaboración de sidra y/o que presente un exceso de madurez o grado de podredumbre mayor al 10%.

Así mismo el agricultor o proveedor de manzana se encargará de su retirada.

#### **3. Identificación de producto.**

Toda la mercancía suministrada a VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A. será revisada en la recepción verificando el cumplimiento de todos los puntos anteriores.

#### **4. Límites Máximos de Residuos Permitidos.**

El proveedor declara el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos en los productos suministrados conforme al *Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo y sus posteriores modificaciones.*

## **ANEXO 2**

### **Especificaciones de recepción de manzana VALLE, BALLINA Y FERNÁNDEZ, S.A.**

#### **PLANIFICACIÓN DE RECEPCIÓN DE MANZANA.**

Para enviar la manzana y ser recepcionada en VBF, se deberá de avisar antes de cada recepción/descarga con una anterioridad de mínimo 24 horas, llamando al número de teléfono 985890100, en la llamada se especificará el nombre del cosechero, la cantidad de manzana y la fecha y hora que tendrá lugar la llegada del transporte y descarga de la misma. Es recomendable avisar con antelación suficiente, debido a que si en esa fecha ya se ha completado el número de recepciones estimadas, se pospondrá a días sucesivos la recepción de la mercancía.

#### ***-Descripción del proceso de recepción de manzana***

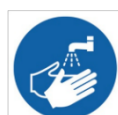
- Llamar para reservar día y hora para la recepción de la manzana.
- En el día y hora acordados, primeramente, se irá al aparcamiento que hay enfrente de las oficinas de El Gaitero, se aparcará el coche, tractor o camión, y se acercará a la portería donde comunicará al portero el nombre y que va a descargar manzana. El portero le informará en qué momento puede pasar a la zona de báscula.
- Una vez en la zona de báscula se hará una pesada con la mercancía (tara) y posteriormente la persona de la báscula le indicará en que foso deberá descargar la manzana.
- Como último paso y una vez descargada la manzana volverá a la zona de báscula donde se le pesará (neto) y recogerá un ticket con el peso de lleno, peso vacío y la cantidad de manzana descargada.

TODA PERSONA QUE ENTRE EN LAS INSTALACIONES DE VALLE, BALLINA Y FERNANDEZ, SA, RECIBIRÁ LAS NORMAS E INDICACIONES SOBRE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA QUE TENDRA QUE SEGUIR EN EL INTERIOR DE LAS MISMAS, COMPROMETIENDOSE A SU CUMPLIMIENTO EN TODO MOMENTO.

### ANEXO 3. NORMAS DE HIGIENE.

#### Comportamiento higiénico en zonas de producción

- Prohibido fumar, salvo en los lugares habilitados.
- Solo se puede comer y beber en el comedor. Para la hidratación del personal durante la jornada existen máquinas dispensadoras.
- No llevar efectos personales (anillos, pulseras, pendientes, relojes, dispositivos electrónicos y otros objetos).
- No llevar maquillaje, uñas postizas y/o laca de uñas.
- Evitar estornudar, toser o expectorar sobre los alimentos.
- Las entradas y salidas a las zonas de producción se realizan por los puntos identificados. Las puertas de las instalaciones se deben mantener cerradas.
- Previamente a la entrada a la zona de producción es imprescindible:
  - cubrir el pelo completamente con gorro desechable en las zonas en las que es obligatorio su uso.
  - llevar cubrebarras en caso de ser de aplicación.
  - llevar puesta la ropa de trabajo que debe estar limpia y en buen estado.
- Finalizada la jornada laboral se debe volver al vestuario para quitarse la ropa de trabajo.
- En caso enfermedad o infecciones cutáneas comunicarlo al Encargado de sección para que tome las medidas necesarias.
- Los cortes abrasiones en la piel deben cubrirse con un apósito coloreado (de un color diferente al producto) y en caso de que estas lesiones se produzcan en las manos, se utilizará adicionalmente un guante de un solo uso.
- Utilizar solo los útiles/utensilios identificados en el inventario de la zona correspondiente. En caso de pérdida y/o deterioro se comunicará al encargado de zona.
- Mantener la zona ordenada en todo momento. Una vez finalizada la actividad la zona debe quedar despejada y ordenada para facilitar su limpieza y desinfección.



## NORMAS DE HIGIENE



Valle, Ballina y Fernández, S.A.

La Espuncia s/n 33318 Villaviciosa- Asturias

#### Visitas

- En caso de que no aporte la ropa oportuna para el acceso a las zonas de producción se le facilitará la indumentaria adecuada.
- Se impedirá la entrada de visitantes que porten efectos personales, los cuales deberán dejarlos antes de su entrada.
- Toda persona visitante que acceda a la zona de producción quedará registrada en la entrada principal.

#### ¿Cuándo lavarse las manos?

- Antes de iniciar cualquier tipo de actividad de manipulación.
- Después de cada descanso y de ir al aseo
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Después de comer o beber
- Entre manipulaciones de distinta naturaleza (materias primas, productos químicos o realizar tareas de limpieza).
- Después de tocar superficies NO limpias (llaves, embalajes, bolsas y cubos de basura).
- Entre la manipulación de alimentos CRUDOS y COCINADOS.
- Después de manipular alimentos desechados, desperdicios, residuos, desechos y/o basuras.

#### Vestuarios e indumentaria

- Cada trabajador tiene asignadas dos taquillas. En una se guarda la ropa de la calle y objetos personales (incluidos medicamentos). En la otra se guarda la ropa limpia de trabajo. Personal de zona de dulces y galleta tendrá una tercera taquilla habilitada para ropa de elaboración de galleta y turrónes.
- Cada trabajador dispondrá de varios cambios de ropa limpia para asegurar siempre poder hacer el cambio de ropa en caso de ensuciarse. La ropa de trabajo no debe usarse para otras funciones.
- Los guantes de contacto directo con el producto deberán ser desechables, impermeables y estar siempre limpios. El uso de guantes no exime el lavado de manos y deberán ser sustituidos si se interrumpe temporalmente la operación.
- No se dejan objetos fuera de las taquillas.
- La comida se guarda en el comedor o en la taquilla de la ropa de calle.
- Los vestuarios, taquillas y sanitarios se mantienen en perfecto estado de orden y limpieza.