

PROVEEDOR	REQUISITOS DE HOMOLOGACIÓN Y EVALUACION
<p>Materia prima en fresco (ALMENDRA. CLASIFICADA COMO RIESGO BAJO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA POR SU BAJA ACTIVIDAD ACUOSA, ALTO CONTENIDO GRASO, ESTABLE A Tª AMBIENTE, NO DESTINADO A CONSUMIDOR FINAL)</p>	<p>HOMOLOGACIÓN DE MATERIAS PRIMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proveedores de riesgo BAJO: NIF, REGEPA. • Proveedores de riesgo MEDIO /ALTO: prueba de trazabilidad de un lote suministrado o cuaderno de campo o prueba de certificación ISO 22000, IFS, BRC, GLOBALGAP <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control visual a la recepción (VARIEDAD / ORGANOLÉPTICO). • Control visual del vehículo (SELLO CONTROL) • Análítica residuos fitosanitarios (ALEATORIO LOTES RECIBIDOS). • Certificado ECO (solo producto ecológico) • Almendra en cáscara: Nº incidencias, Hd., gemelas, amargo, daños (insectos, engomadas, enfermas, secainas, recalentadas y podridas), pieles, borregos, limpieza, materia extraña. • Almendra en grano: Nº incidencias, Hd., trozo, gemelas, amargo, podrida, materias extrañas (piedras, cascara, cascajo y otros), daños mecánicos y polvo. • Trazabilidad: Polígono parcela y sub parcela.
<p>Material auxiliar sin contacto directo con el producto (cartón, palets, palots, plástico retráctilado, etc.)</p>	<p>HOMOLOGACIÓN DE MATERIAL AUXILIAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Ficha técnica del producto <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MATERIAL AUXILIAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control visual a la recepción (Nº UD / ESTADO EMBALAJE). • Trazabilidad (Albarán). • Limpieza transporte. • Incidencias.
<p>Material de envasado (SACOS Y BOLSAS)</p>	<p>HOMOLOGACIÓN DE MATERIAL DE ENVASADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Ficha Técnica aptitud uso alimentario. • Ensayo de migraciones. • Registro sanitario. <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control visual a la recepción (Nº UD / ESTADO EMBALAJE). • Trazabilidad (Albarán). • Limpieza transporte. • Incidencias
<p>Materia auxiliar: Productos químicos que no entran en contacto con el producto (productos de limpieza, ...)</p>	<p>HOMOLOGACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Ficha Técnica. • Ficha de datos de seguridad. <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control visual a la recepción (Nº UD / ESTADO EMBALAJE). • Trazabilidad (Albarán). • Limpieza transporte. • Incidencias
<p>Materia auxiliar: Productos de limpieza, Grasas y lubricantes</p>	<p>HOMOLOGACIÓN DE PRODUCTOS AUXILIARES COMO GRASAS Y LUBRICANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • FICHA TÉCNICA Código HA (LIMPIEZA) • FICHA TÉCNICA Código H1 (LUBRICANTES) <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE GRASAS Y LUBRICANTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control visual a la recepción (Nº UD / ESTADO EMBALAJE). • Trazabilidad (Albarán). • Limpieza transporte. • Incidencias.
<p>Transporte</p>	<p>HOMOLOGACIÓN DE SERVICIO DE TRANSPORTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Compromiso Buenas Prácticas Transporte <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orden de porte / CMR (Albarán). • Certificado limpieza periódico (PRODUCTO ECO). • Incidencias en el control de estado vehículo entradas / salidas.

PROVEEDOR	REQUISITOS DE HOMOLOGACIÓN Y EVALUACION
DDD (plagas)	<p>HOMOLOGACIÓN DE SERVICIO DE DDD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Fichas técnicas / Fichas de datos de seguridad de los productos utilizados • Carnés aplicadores • Autorización JCCM actividad <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROVEEDOR DE SERVICIOS DDD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control visual servicio. Parte de visita. • Informe anual. • Informe de tendencias. • Incidencias.
Laboratorios	<p>HOMOLOGACIÓN DE SERVICIO DEL LABORATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Acreditación ENAC por requisitos legal / PCC. <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROVEEDOR DE SERVICIOS DE LABORATORIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control servicio solicitado en la recogida de muestras. • Parámetros analizados. • Informe analítico. • Incidencias.
PROCESO SUBCONTRATADO: REPELADO DE ALMENDRA / ALMENDRA MOLIDA	<p>HOMOLOGACIÓN DE PROVEEDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inclusión en el listado de proveedores informatizado • ACUERDO EMPRESA SUBCONTRATADA • PARA ALMENDRA EN HARINA Y REPELADA: CERTIFICADO GFSI O AUDITORÍA INTERNA SEGÚN F08_PPR07_AUDITORIA SUBCONTRATACION. <p>SEGUIMIENTO DE PROVEEDOR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Certificado ECO (solo producto ecológico) • Almendra en Harina: Controles de humedad del proceso. Controles de metales del proceso. Aleatoriamente se solicitará analíticas de control microbiológico, aflatoxinas. • Almendra molida: Controles de humedad del proceso. Controles de metales del proceso. Aleatoriamente se solicitará analíticas de control microbiológico, aflatoxinas. • Documentación para el control de la Trazabilidad
Mantenimiento de instalaciones	<p>HOMOLOGACIÓN DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Acreditación legal para la actividad (SI PROCEDE) <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROVEEDOR DE SERVICIOS DDD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control servicio solicitado. • Limpieza tras trabajo. • Informe mantenimiento / calibración / verificación. • Incidencias
ETT's	<p>HOMOLOGACIÓN DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROVEEDOR DE SERVICIOS DDD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evidencias de la formación en higiene alimentaria del personal • Compromiso de cumplimiento de Buenas Prácticas de Manipulación de MACLEAN ALMENDRAS HELLÍN, S. L. • No conformidades.
Gestor de residuos	<p>HOMOLOGACIÓN DE SERVICIO DE GESTIÓN DE RESIDUOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Autorizaciones de gestor/ transportista residuos peligrosos y/ o no peligrosos <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROVEEDOR DE SERVICIOS DDD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control servicio solicitado. • Limpieza tras trabajo. • Albarán retirada. • Incidencias.
Equipos de trabajo (cintas selección, mangueras de limpieza en producción) materiales	<p>HOMOLOGACIÓN DE MATERIAL DE ENVASADO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • Certificado de aptitud para el uso alimentario • Ensayos migraciones <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES</p>

PROVEEDOR	REQUISITOS DE HOMOLOGACIÓN Y EVALUACION
	<ul style="list-style-type: none"> • Control visual a la recepción (Nº UD / ESTADO EMBALAJE). • Trazabilidad (Albarán). • Limpieza transporte. • Incidencias.
Auditor interno	<p>HOMOLOGACIÓN DE AUDITORES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recopilado de datos de contacto. • ACREDITACIÓN FORMACIÓN / EXPERIENCIA. <p>EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y ENVASES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Control servicio solicitado. • Cumplimiento normas seguridad. • Informe auditoría. • Incidencias.

**CRITERIOS DE PUNTUACIÓN RECEPCIÓN ALMENDRA EN CÁSCARA Y
EVALUACIÓN PROVEEDORES CRITERIOS**

HUMEDAD											
%	6,75	6,85	6,95	7,05	7,15	7,25	7,35	7,45	7,55	7,65	7,76
PUNTOS	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

GEMELAS											
%	0	9	2	3	4	5	6	7	8	9	10 <small>* < Fuera de norma.</small>
PUNTOS	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0

AMARGO								
%	0	0,5	1	1,5	2	2,5	3	< 3
PUNTOS	10	8	6	5	2	1	0	RECHAZADO

DAÑOS POR INSECTOS, ENGOMADAS, ENFERMAS, SECINAS, RECALENTADAS Y PODRIDAS.							
%	0,1	0,2	0,3	0,4 <small>*Admitido con descuento.</small>	0,5 <small>*Admitido con descuento.</small>	0,6 <small>*Admitido con descuento.</small>	0,9 <small>*Máximo admitido.</small>
PUNTOS	10	8	6	5	2	1	0