

CAFÉ TOSCAF

EL PLACER DE TOMAR CAFÉ



LA EMPRESA

- DEDICADA AL TUESTE Y ENVASADO DE CAFÉ
- FUNDADA EN **1954** POR D. JOSÉ LUIS GARCÍA.
- N° EMPLEADOS: 74
- UBICADA EN PEÑAULLÁN PRAVIA, ASTURIAS
- CAPITAL 100 % ASTURIANO.



INSTALACIONES



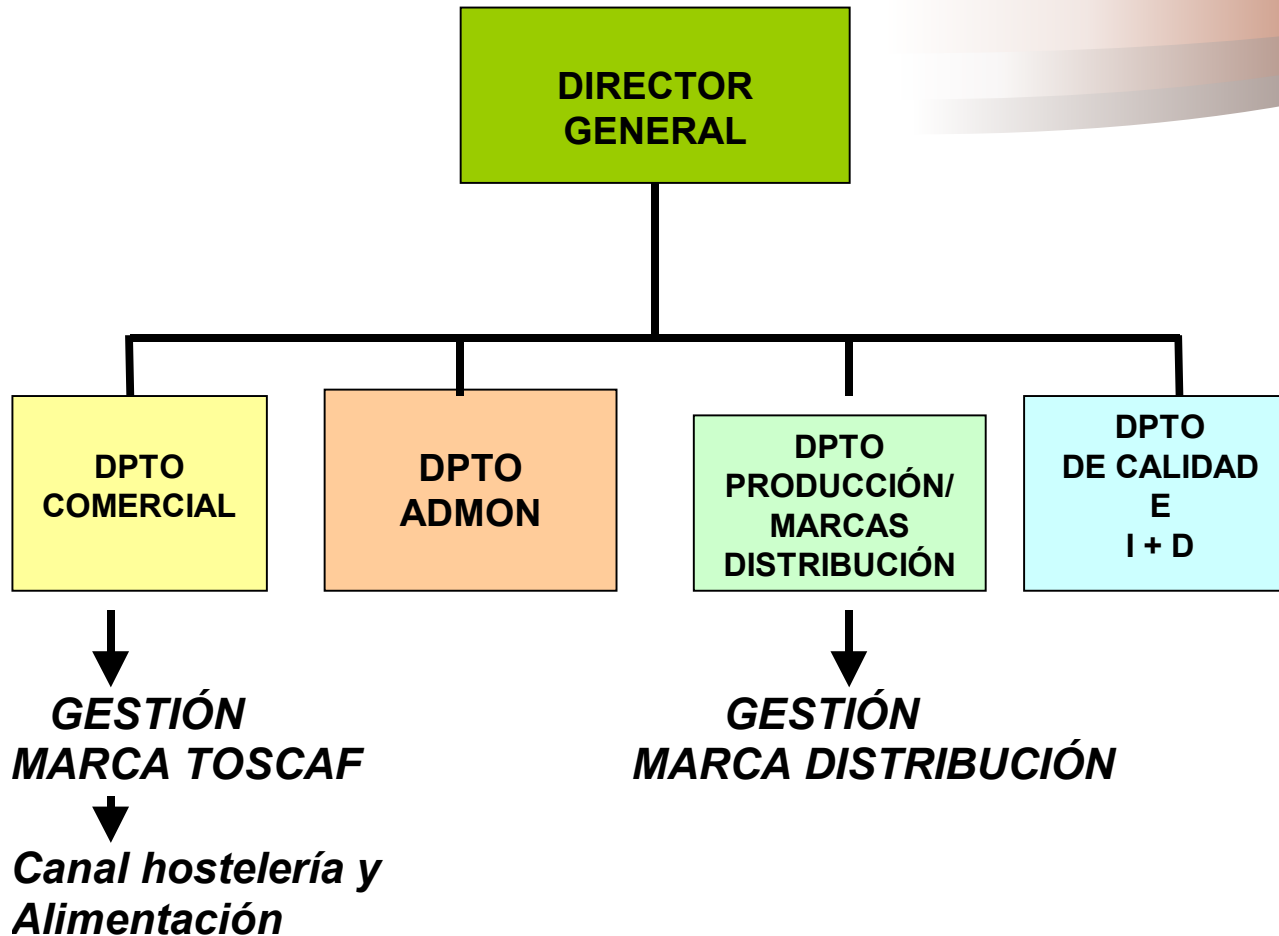
En la actualidad posee 4 naves:

- *Una nave de 5000 m² destinada al proceso de producción, dentro de la cual se encuentran las oficinas de administración y las oficinas comerciales.*
- *Una nave de 2200 m² destinada a almacén de producto terminado*
- *Una nave de 750 m² destinada a almacén de materia prima.*
- *Una nave de 750 m² destinada a almacén de producto terminado y expediciones.*

POSICIÓN DE MERCADO

- **6 MILLONES DE KILOS AL AÑO**
- **5ª POSICIÓN EN KILOS PRODUCIDOS.**
- **TRAS LAS MARCAS MULTINACIONALES:
BONKA, MARCILLA, SAIMAZA**
- **TRAS U.T.**
- **LA 1ª DE CAPITAL 100 %NACIONAL**
- **PRINCIPALES CLIENTES: DIA , CARREFOUR,
UNIGRO, ALIMERKA, ETC**

ORGANIGRAMA



CONTROL DE CALIDAD



- Durante todas las fases del proceso: recepción de café verde, tueste, molienda, envasado y logística, nuestro laboratorio realiza todos los análisis físico-químicos y organolépticos necesarios para conseguir los más altos estándares de calidad.
- Este compromiso adquirido con la calidad nos llevó a implantar un sistema de Aseguramiento de la Calidad basado en la norma UNE-EN-ISO 9000/2000.



CONCEPTO A TENER EN CUENTA

- “El café es un Perfume que se puede beber”

Philippe Jobin

- Tomamos café por placer

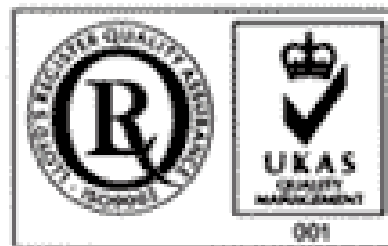


OBJETIVO

- **DAR LA MEJOR TAZA DE CAFÉ A NUESTROS CLIENTES:**
 - **- MATERIA PRIMA**
 - **- PROCESO**
 - **- MANIPULACIÓN**



MATERIA PRIMA



SELECCIÓN MATERIA PRIMA



SELECCIÓN MATERIA PRIMA



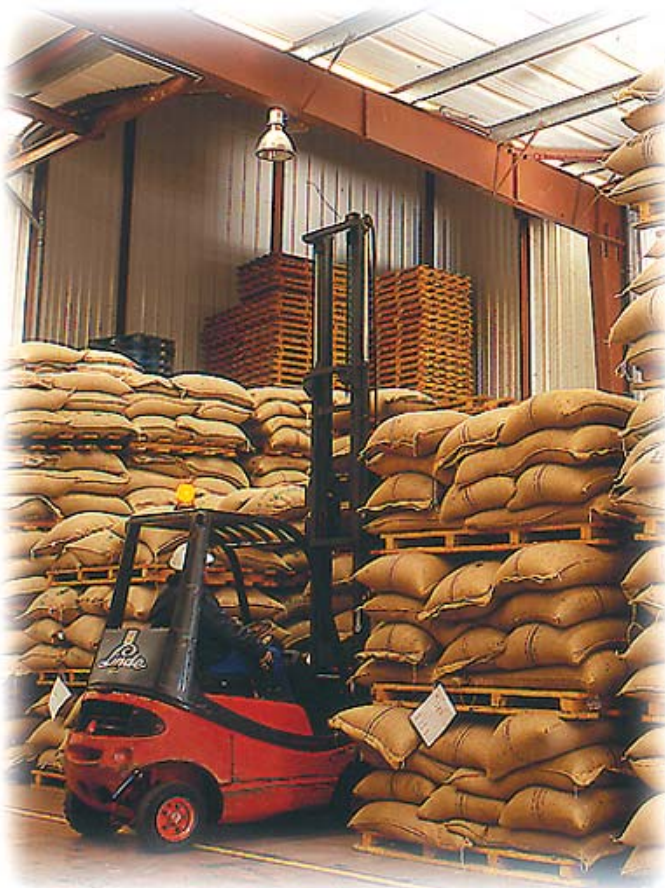


cafés
Toscaf

PROCESO



RECEPCIÓN MATERIA PRIMA



- **MUESTREO CAMIÓN**
- **ASPECTO SACOS EXT E INT**
- **MUESTRAS:**
 - VISUAL**
 - SUSTANCIAS EXTRAÑAS**
 - CRIBA**
 - HUMEDAD**
 - CATA**

ENSILADO Y LIMPIEZA





UBICACIÓN EN SILOS

- **APERTURA DE SACOS**
- **LIMPIEZA**
- **PESAJE**
- **UBICACIÓN EN SILOS**





TUESTE



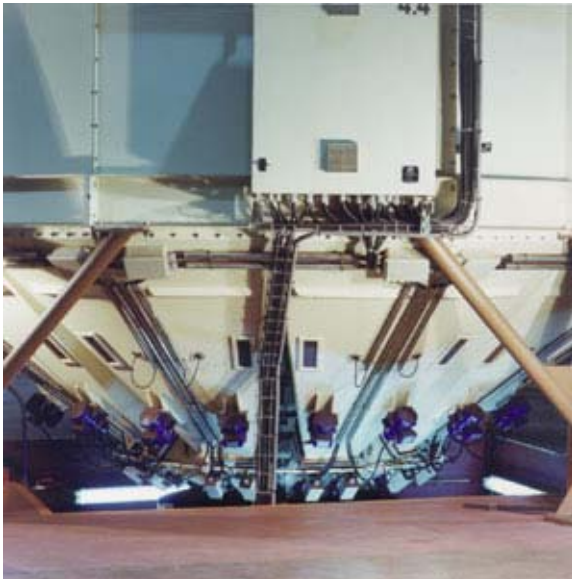
TUESTE



- **TUESTE
TORREFACTO**
- **CONTROL
AZÚCAR**
- **TRAZABILIDAD
AZÚCAR**



SILOS DE TOSTADO



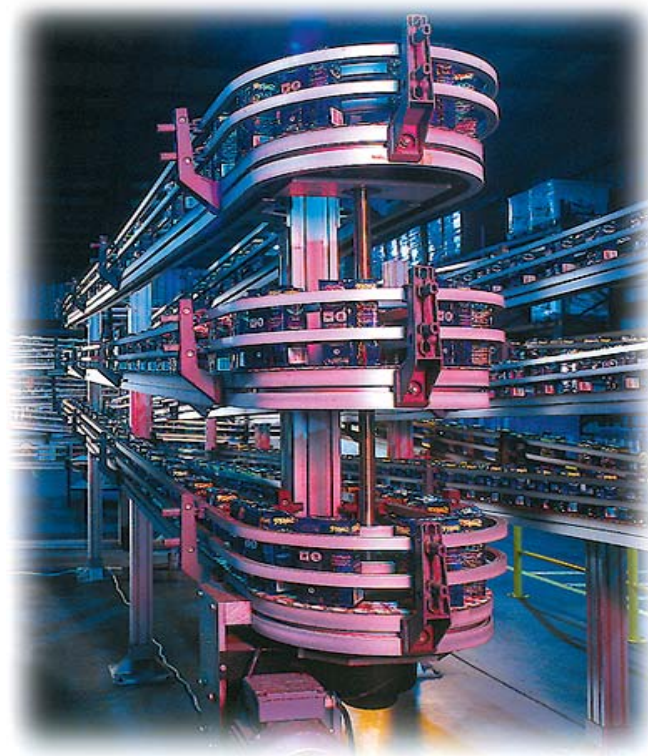


MOLIENDA

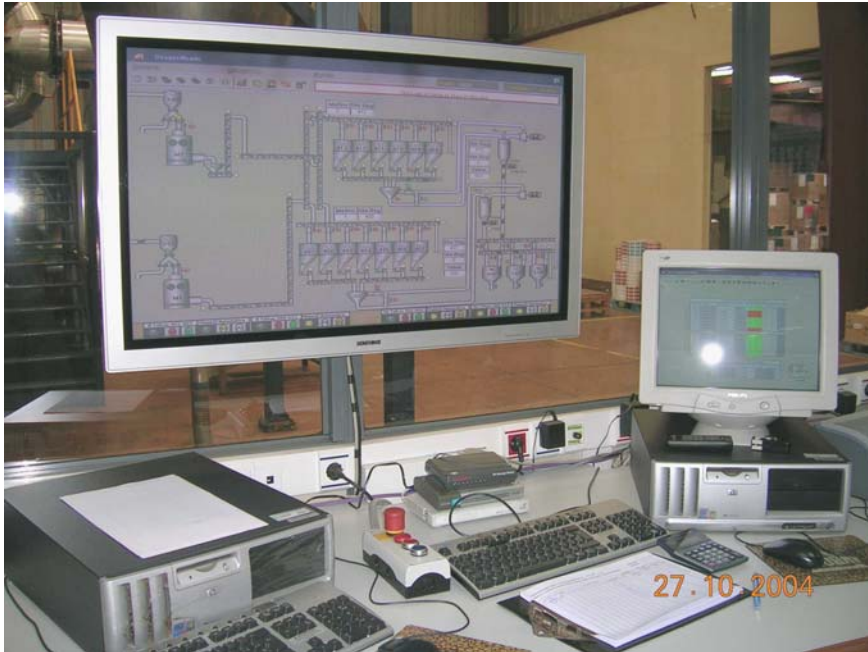




ENVASADO



SALA DE CONTROL



LOGÍSTICA Y TRAZABILIDAD



- CODIGO EAN 128





PRUEBAS ORGANOLÉPTICAS

- Durante todas las fases del proceso: recepción de café verde, tueste, molienda, envasado y logística, nuestro laboratorio realiza todos los análisis físico-químicos y organolépticos necesarios para conseguir los más altos estándares de calidad.



DISTRIBUCIÓN

- **ALMACENES GRANDES CADENAS**
- **DELEGACIONES**
- **DIRECTAMENTE AL PUNTO DE VENTA:
VEHÍCULOS DE LA EMPRESA**



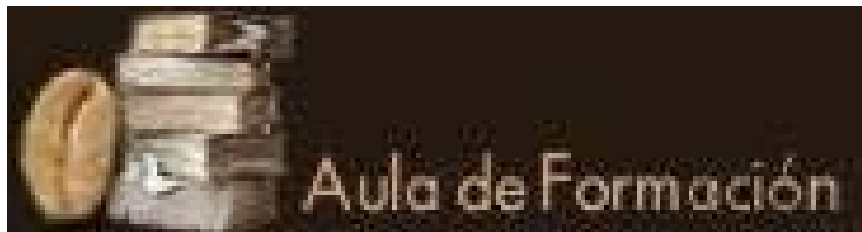


- *3.-MANIPULACIÓN*

DPTO FORMACIÓN



- Desde siempre, TOSCAF ha colaborado con organismos públicos y privados en la impartición de cursos sobre el mundo del café (colegios, institutos, asociaciones amas de casa, escuelas de Hostelería etc).
- Actualmente, TOSCAF dispone de un Dpto de Formación propio y permanentemente abierto a todos los interesados.





SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



CARACTERÍSTICAS DEL REFERENCIAL SAL

- Metodológico y práctico
- Coherente con otros sistemas admitidos:
 - - Codex Alimentarius
 - - Requisitos ISO 9000
 - - BPM-BPH ,IFS, ISO 22000 (draft) , etc
- Util como herramienta de mejora de la Seg. Alim interna
- Facilidad de integración con otros sistemas de calidad (ISO 9000) o de seguridad alimentaria .

ASPECTOS IMPORTANTES EN SAL

- Estudio de peligros metodológico
- Aportar datos históricos y elementos que respalden la valoración de peligros en cuanto a su probabilidad de aparición (riesgo)
- Reflexionar y llevar a la práctica las medidas que evidencian que el sistema de S.A. funciona, es decir, se realizan validaciones de los límites críticos y de las medidas preventivas
- La gestión de la trazabilidad, la gestión de crisis alimentarias y el tiempo de respuesta en la localización de los datos de trazabilidad asociados al producto.



ASPECTOS DE SAL QUE INFLUYERON EN LA EMPRESA

- Hablamos y reflexionamos más: integramos la visión de todos: calidad, producción, logística, mto....
- a partir del estudio de peligros y determinación de PCC: se concluyen una serie de mejoras tecnológicas para eliminar el PCC sin más contemplaciones
- Aumentado el nivel de información para saber si los peligros están bajo control
- trazabilidad y crisis alimentarias

RIESGOS MICROBIOLÓGICOS DEL CAFÉ

MUESTRA	AW
CAFÉ MOL. TUESTE NATURAL	0,247
CAFÉ GRANO TUESTE NATURAL	0,269
CAFÉ MOLIDO MEZCLA 50/50	0,193
CAFÉ GRANO TORREFACTO	0,069

AW	MICROORGANISMOS
1.00-0,85	BACTERIAS
0,85-0,60	LEVADURAS
0,60-0,00	MOHOS

OTROS RIESGOS DEL CAFÉ

- **HDAD > 12 %**
- **> 1 % SUSTANCIAS AJENAS**
- **OCRATOXINAS > 10 PPB**
- **CAFEÍNA > 0,12 % (DESCAFEINADO)**
- **POLVO DE CAFÉ VERDE EN ZONA PRODUCCIÓN**
- **AZÚCAR NO CUMPLE ET**
- **ENVASES NO APTOS**
- **METALES PESADOS**
- **PRESENCIA PESTICIDAS**
- **INSECTOS, ROEDORES ETC**



MUELLE DE CARGA Y DESCARGA



ALMACÉN CAFÉ VERDE



- **ROTACIÓN RÁPIDA**
- **ANÁLISIS
OCRATOXINAS “IN
SITU”**
- **CONTROL Tª Y
HEDAD**



ZONA ENSILADO

- EN EL 2004 LA ZONA DE ENSILADO PASA A ESTAR EN EL ALMACÉN DE CAFÉ VERDE



ZONA DE ENSILADO

- LIMPIADORA DE CAFÉ VERDE



ENSILADO



ZONA DE ENSILADO



- **CIRCUITO CERRADO**
- **TRANSPORTE NEUMÁTICO HACIA ZONA DE PRODUCCIÓN**
- **EXTRACCIÓN DE POLVO**



TUESTE



- **ESTERILIZACIÓN: 190-210 °C, MIN 12 MIN**
- **MUEREN TODO M.O. PERO NO LA OTA.**
- **CONTROL DE OTA EN PROD TERMINADO**

TUESTE



- **POTABILIDAD AGUA EN TODA FÁBRICA, INTERNO Y EXTERNO**
- **SISTEMA DE IMANES A LO LARGO DE TODO EL CIRCUITO POR DONDE DISCURRE EL CAFÉ**

TUESTE

- **DESCHINADORA:
ELIMINACIÓN DE PIEDRAS Y
OTRAS SUSTANCIAS, POR
DIFERENCIA DE DENSIDAD**



MOLIENDA Y ENSILADO



- **CIRCUITO CERRADO**
- **IMANES**
- **INSECTOCUTORES**



INSTALACIONES



- **PORTONES ELEVADORES**
- **RENTOKIL**
- **ANÁLISIS PESTICIDAS**
- **ANÁLISIS TRANSGÉNICOS**
- **ANALISIS PARÁMETROS
LEGALES POR LOTE: CU,
PB, ZN, CENIZAS ETC**



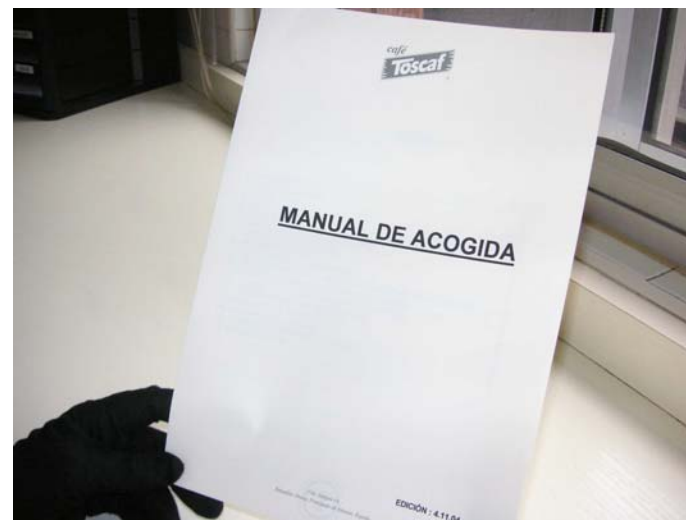
CRISIS ALIMENTARIAS

- **TRAZABILIDAD AGUAS ARRIBA Y AGUAS ABAJO**
- **REGISTRO EN LA BASE DE DATOS DE AECOC PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA**
- **PROCEDIMIENTO ESPECÍFICO DE CRISIS ALIMENTARIAS**



FORMACIÓN

- **EN MANIPULACIÓN ALIMENTOS PARA TODOS LOS TRABAJADORES**
- **MANUAL DE ACOGIDA**
- **UNIFORMIDAD**





¡ MUCHAS GRACIAS!



TIEMPO PARA PREGUNTAS