

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	AMIGO ALIMENTO GATOS PESCADO Y VEGETALES BOLSA ZIP 2KG
1.2	Denominación Legal	ALIMENTO COMPLETO PARA GATOS
1.3	Tipo de producto	PETFOOD
1.4	Formato	2 KGM
1.5	Marca	MARCA IFA AMIGO
1.6	Descripción del producto	Mezcla de croquetas con forma de trébol tres colores (marrón tostado, verde menta y rojo granate) con aproximadamente un diámetro de 7-10mm y un grosor 3-6mm y peces dos colores (marrón claro y naranja) con aproximadamente una longitud de entre 10-15mm una anchura de 4-7 mm y un grosor de 3-6 mm.

2. DATOS DEL FABRICANTE

2.1	Razón Social	ALINATUR PETFOOD, S.L.
2.2	Dirección	POLIGONO SAPRELORCA, AVDA.FCO.
2.3	Provincia/País	Murcia
2.4	Teléfono/Fax	935890925/ 24h: 900 377 519 / 93/6755502
2.5	Página web	

3. DATOS DE PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Raz. Social	Dirección	Provincia/País	Tel./Fax	Contacto Calidad	Email/Tel. Calidad
Alinatur Pet Food, S.L	P. Ind. Saprelorca, Avda. Frco. Jimeno Sola Parcelas D-6,D-7, BZ 3	Murcia - España	902-10-39-49 - 968 -47-61-51	María del Mar Campos García	calidad@alinatur.es -

4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

4.1. Ingredientes

Agrup.	Ingrediente	Porcentaje Tolerancia		Naturaleza	Estado	Control	Origen
CARNES Y SUBPRODUCTO DE ANIMALES (35-40%)	Porcino	25,00	75,00	ANIMAL.	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
CARNES Y SUBPRODUCTO DE ANIMALES (35-40%)	Rumiante	21,00	60,00	ANIMAL.	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
CARNES Y SUBPRODUCTO DE ANIMALES (35-40%)	Ave	4,00	15,00	ANIMAL.	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
TRIGO, CEBADA Y MAÍZ (35-40%)	Cereales	35,00	40,00	VEGETAL	GRANULADO	Ext.	VARIOS (ESPAÑA)
SUBPRODUCTO VEGETALES	Fibra De Trigo	8,00	14,00	VEGETAL	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
SUBPRODUCTO VEGETALES	Pulpa De Remolacha	2,00	3,00	VEGETAL	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
-	Legumbres	4,00	6,00	VEGETAL	GRANULADO	Ext.	ESPAÑA
-	Pescado Y Subproducto De Pescado	4,00	6,00	ANIMAL.	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
-	Grasa De Ave	3,00	4,00	ANIMAL.	LIQUIDO	Ext.	ESPAÑA
-	Factores De Apetencia	1,00	2,00	ANIMAL.	LIQUIDO	Ext.	ESPAÑA
-	Sustancias Minerales	1,00	1,50	QUIMICO	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
ANTIOXIDANTES Y CONSERVANTE	Antioxidantes	0,10	0,20	QUIMICO	POLVOS	Ext.	ESPAÑA
ANTIOXIDANTES Y CONSERVANTE	Conservantes			QUIMICO	POLVOS	Ext.	ESPAÑA

4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
% MIGA	1	MAX 2	%	Sí	TAMIZADO
CENIZAS	9	7.88-10.3	%	Sí	CALCINACIÓN 550 °c
DENSIDAD	450	430-480	gr/l	Sí	GRAVIMETRICO
FIBRA BRUTA	2.4	0.7-4.1	%	Sí	TÉC. FILTRO EN BOLSA
GRASA BRUTA HIDRÓLISIS PREVIA	10	8-12	%	Sí	HIDRÓLISIS ÁCIDA/ SOXHTLET
HUMEDAD	5.0-6.0	<9	%	Sí	SECADO 103°C
PESO	2 kg	1,97 - 2,03 kg	KG	Sí	GRAVIMETRICO
PROTEÍNA	30	27-33	%	Sí	KJELDAHL

4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
AEROBIOS MESÓFILOS	AUSENCIA	<10000 UFC/G	MENSUAL	Sí	Recuento de Aerobios mesófilos
ENTEROBACTERIAS TOTALES	AUSENCIA	<10 UFG/G	MENSUAL	Sí	Recuento de Enterobacterias totales
ESCHERICHIA COLI	AUSENCIA	AUSENCIA GR	MENSUAL	Sí	Recuento de E. coli
HONGOS Y LEVADURAS	AUSENCIA	<1000 UFC/G	MENSUAL	Sí	Recuento de Hongos y Levaduras
SALMONELLA SPP	AUSENCIA	AUSENCIA/25 GR	MENSUAL	Sí	Investigación de Salmonella

4.4. Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ASPECTO	POROSO GRANO FINO	LIGERAMENTE DISTINTA	CADA LOTE/ HORA	Sí	ORGANOLÉPTICO
COLOR	MARRÓN, VERDE MENTA Y ROJO GRANATE	SE RECHAZAN TONALIDADES BEIGE MUY CLARO Y MARRONES OSCURAS, VERDES Y ROJOS y NARANJAS MUY PÁLIDO	CADA LOTE/ HORA	Sí	ORGANOLÉPTICO
OLOR	AUSENCIA DE OLORES EXTRAÑOS	AUSENCIA DE OLOR A RANCIO, ÁCIDO.	CADA LOTE/ HORA	Sí	ORGANOLÉPTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO	SIN DEFECTOS	NA	Sí	NA
TEXTURA	DURA- CRUJIENTE	LIGERAMENTE DISTINTA	CADA LOTE/ HORA	Sí	ORGANOLÉPTICO

4.5. Características nutricionales

Valores medios por 100 g

	VALOR ENERGÉTICO (kJ)	0
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	355
	GRASAS (g)	10
	SATURADAS (g)	0
	HIDRATOS DE CARBONO (g)	0
	AZÚCARES (g)	0
	FIBRA ALIMENTARIA (g)	2,4
	PROTEÍNAS (g)	30

Valores medios por 100 g

	SAL (g)	0,4
--	---------	-----

Componentes analíticos
%

MATERIA INORGÁNICA	9
PROTEÍNA	30
Fibras	2.4
Calcio	2.25
Grasa	10
FÓSFORO	1.25
VITAMINAS Y MINERALE	0.04

Aditivos
Cantidad/Unidades

YODO (3b203)	8 mg/kg
VITAMINA E (3a700)	180 mg/Kg
HIERRO (3b101)	162 mg/kg
MANGANESO (3b502)	16 mg/kg
VITAMINA A (3a672a)	14400 U.I/KG
COBRE(3b405)	12 mg/kg
ZINC (3b603)	117 mg/kg
TAURINA (3a370)	1100 mg/kg
VITAMINA D3 (3a671)	1080 U.I/Kg
SELENIO (3b801)	0,4 mg/kg

5. FICHA DE ETIQUETADO				
5.1	Ingredientes	Carnes y subproductos animales (35%, de las cuales ave 4% en croquetas con forma de trébol), cereales 35%, subproductos de origen vegetal (pulpa de remolacha 2%), pescado y subproductos de pescado (8% en las croquetas con forma de pez), verduras 4%, aceites y grasas (grasa de ave 2%), sustancias minerales.		
5.2	Conservación	Mantener el envase bien cerrado, en un lugar fresco, seco y ventilado y sombreado resguardado de la luz		
5.3	Modo de empleo	El producto debe ser administrado de forma seca. Deje agua limpia y fresca a disposición de su gato.		
5.4	Duración abierto	.		
5.5	Condiciones de uso	"En la siguiente tabla se indica la cantidad diaria de alimento que hay que suministrar a los gatos adultos, en función de su peso corporal y de la actividad que realizan. Ración diaria para gatos adultos (Gramos alimento) Peso del gato (Kg) Cantidad por día (g) Gatos Activos (g) 2 31 g 36 g 3 46 g 54 g 4 61 g 73 g 5 77 g 91 g 6 95g 110 g "		
5.6	Peso neto	2 kg	Signo control estadístico de peso "e"	Sí
5.7	Capacidad		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Capacidad neta		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Peso escurrido		Signo control estadístico de peso "e"	No
5.8	Vida útil	12 meses		
5.9	Modo de identificación F.Cad/CP	Utilizar preferentemente antes de: Fecha, lote y nº de registro de fabricante indicados en el envase CAD dd/mm/aaaa		
5.10	Lote de fabricación	LOTddmmaa0000		
5.11	Identificación del lote	dd: dígitos correspondiente al día; mm: dígitos correspondiente mes; aa: últimos dos dígitos del año de envasado.		
5.12	R.S.I	ESP30000358	5.13 Punto verde	Sí
5.14	Código EAN	8480012004364		
5.15	Atención al cliente	contacto@grupoifa.es		
5.16	Menciones obligatorias	Aditivos nutricionales: 3a672a/ Vitamina A: 14.400 UI/kg; 3a671/ Vitamina D3: 1.080 UI/kg; 3a700/ Vitamina E: 180 mg/kg; 3a370/ Taurina: 1.100 mg/kg; 3b101/ Hierro: 162 mg/kg; 3b405/ Cobre: 12 mg/kg; 3b502/ Manganeseo: 16 mg/kg; 3b603/ Zinc: 117 mg/kg; 3b203/ Yodo: 8 mg/kg; 3b801/ Selenio: 0,4 mg/kg Aditivos tecnológicos: Antioxidantes, conservadores y colorantes Componentes Analíticos: Proteína bruta: 30%; Grasa bruta: 10%; Fibra bruta: 2,4%; Ceniza bruta: 9%; Humedad: 10%		
5.17	Otras menciones o textos	Con Pescado (en las croquetas con forma de pez): Fuente de Omega 3 que ayuda a mantener un sistema vascular saludable y tiene un importante efecto antiinflamatorio. Confort Intestinal: Con pulpa de remolacha, que favorece la salud digestiva. A nivel intestinal ayuda a mantener un correcto tránsito intestinal y aumenta la absorción, favoreciendo la deposición de heces más compactas. Pelo Brillante: Con grasa de ave, fuente de Omega 6 que, en combinación con las vitaminas y minerales que incorpora este alimento, ayuda a mantener un pelo saludable. Con Taurina: Contribuye a mantener una función cardiovascular y visual saludables Huesos y Dientes Fuertes: El aporte de vitamina D3, junto con la adecuada relación de los minerales calcio/fósforo (en porcentaje, entre 2/1 y 2,5/1,3) contribuye a mantener unos huesos y dientes fuertes.		
5.18	Identificación proveedor	Fabricado por ALINATUR PETFOOD, S.L. Polígono Ind. Saprelorca. Avda. Francisco Jimeno Sola, 30817 Lorca (Murcia) España, para IFA Retail, S.A		

5.19	Pictogramas	Reciclaje contenedor amarillo, Ecoembes
------	-------------	---

6. CARACTERÍSTICAS ENVASES Y PUNTO VERDE

6.1	Unidad de venta	Bolsa plástico 2Kg, cierre zip fronta zip
6.2	Características del envase	12 PET antislip / 80 PE white

Material	Uso del material	Dimensiones	Peso/ Volumen	Peso Equivalente/ ud	Total	%Reciclado	Impuesto	Categoría Envase
PET	Saco	375 x 120 x 730	0,0248 g		0,02480	0	No	P

6.3	Dimensiones envase	430 x 190 +90	6.4 Peso total envase	,02 g
6.5	Sistema de cierre	TERMOSELLADO		
6.6	Material embalaje	FILM ESTIRABLE		
6.7	Dimensiones de embalaje	120x120+80 cm		
6.8	Sistema de cierre de embalaje	FLEJADO		

7. LEGISLACIÓN APLICABLE

Año	Ley	Legislación
2009	767/2009	Reglamento(CE) Nº 767/2009 sobre comercialización y utilización de piensos
2011	142/2011	Reglamento (CE) Nº 142/2011 por el que se establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinado al consumo humano
2002	178/2002	Reglamento (CE) Nº 178/2002 por el que se establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria
2003	1829/2003	Reglamento (CE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
2002	2002/32/CE	Directiva 2002/32/CE sobre sustancias indeseables en alimentación animal
1993	98/93/CE	Directiva 98/93/CE relativa a la calidad de agua destinadas al consumo humano.
2003	1831/2003	Reglamento (CE) Nº 1831/2003 sobre aditivos en la alimentación animal
2005	183/2005	Reglamento (CE) Nº 183/2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos
2011	575/2011	Reglamento (UE) Nº 575/2011 relativo al catálogo de materias primas para piensos
2010	939/2010	Reglamento (UE) Nº 939/2010 por el que se modifica el anexo IV del Reglamento 767/2009

8. PROCESO DE ELABORACIÓN

8.1. Tratamiento de la transformación

Químicamente	No	Físicamente	Sí
Enzimáticamente	No	Irradiado	No
Genéticamente	No		

8.2. Descripción del proceso

Descripción del proceso	<p>Recepción de materias primas: La mayoría de las materias primas son recibidas a granel, tanto sólidas como líquidas. Excepto las que se consumen en menor medida, como son los premix vitamínicos y otros aditivos. Las fases de la recepción de materias primas son: comprobación de producto, comprobación de peso, recogida de muestras para Calidad y descarga en caso de autorización. Los peligros de estas fases son: 1. Microbiológicos, cuyos límites son: Salmonella: Ausencia en 25gr, E.coli: Ausencia en gr; Hongos y Levaduras: $2,5 \times 10^4$; Límites de humedad descritos en Normas Aceptación Materias Primas. 2. Micotoxinas; Límites críticos para aflatoxinas <50; 3. Químicos: Índice de Peróxidos en grasa. Límite $<8 \text{ meq/kg}$. Almacenamiento de materias primas: Las materias primas recepcionadas a granel son almacenadas en su silo correspondiente, mientras que las recibidas en sacos son almacenadas en almacén de aditivos. Dosificación y Pesado: la dosificación de las materias primas sólidas se realiza de forma automática desde sus silos a la báscula de dosificación. Las materias primas minoritarias son de adición manual, la cantidad a añadir en ambos casos viene indicada por la fórmula del producto que el operario ha recibido a través del sistema informático. Mezcla: en este proceso lo que consigue es la homogenización del conjunto de materias primas que confieren la fórmula. La mezcladora es de capacidad de 5000 Kg. La adecuada homogeneidad de la mezcla se comprueba periódicamente. Molienda: es el siguiente paso tras la mezcla, mediante el cual se obtiene el tamaño de partícula deseado. Extrusión: las harinas obtenidas en el paso anterior sufren un proceso de cocción a altas temperaturas y presiones elevadas durante un corto proceso de tiempo. Al final, de este proceso la masa atraviesa una matriz que les confiere a las croquetas las distintas formas y tamaños. En este punto los operarios controlan durante todo el proceso la humedad y la densidad producto a fabricar. Secado: proceso mediante el cual se rebaja la humedad de las croquetas hasta niveles aceptables ya que salen del extrusor con un alto porcentaje del mismo. El secador es vertical y consta de nueve plantas donde se van regulando las temperaturas de secado según las necesidades. Rebozado: En esta fase se aprovecha la alta temperatura de la salida del secador para la adición de las grasas y los apetentes (hidrolizados). Estas se adicionan por pulverización. Enfriado: la misión del enfriador es rebajar la temperatura del producto final hasta unos 5°C sobre la temperatura ambiental. En este punto existe un punto crítico de atención para evitar posibles condensaciones por elevadas temperaturas.</p>
Información Adicional	<p>Almacén de croquetas: las croquetas son almacenadas en su silo de destino. En este punto existe un punto crítico de control, sobre la contaminación microbiológica por bacterias patógenas y hongos, los límites críticos son: Salmonella: Ausencia en 25gr; Hongos y levaduras $<10^3 \text{ ufc/gr}$. Mezclado de croquetas: en este punto se realiza la mezcla de diferentes croquetas para aquellos productos que así lo requieran. Envasado y etiquetado: en este punto se envasa el producto en los diferentes formatos, utilizando cualquiera de las tres líneas de envasado (una para envases inferiores a 4 kg., y dos para envases de 10-25 kg). Durante la línea de envasado se encuentran situados detectores de metales que detectarían partículas de diferentes tipos de metales</p>

9. FIRMANTE

Nombre	María del Mar Campos García
Puesto	Responsable Dep. Calidad
E-mail	mar.campos@alinatur.es
Fecha	09/07/2024