

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	AMIGO ALIMENTO GATOS ESTERILIZADOS Y BOLAS DE PELO BOLSA ZIP 1,5KG
1.2	Denominación Legal	ALIMENTO COMPLETO PARA GATOS
1.3	Tipo de producto	PETFOOD
1.4	Formato	1,5 KGM
1.5	Marca	MARCA IFA AMIGO
1.6	Descripción del producto	Croquetas con forma de trébol con aproximadamente un diámetro entre 7-10 mm y un grosor 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
grupo carnes	Carnes Y Subproductos De Animales	35,00			POLVOS	Int.	ESPAÑA
grupo carnes	Ave				POLVOS	Int.	ESPAÑA
grupo carnes	Harina De Sangre				POLVOS	Int.	ESPAÑA
grupo carnes	Porcino				POLVOS	Int.	ESPAÑA
grupo carnes	Rumiante				POLVOS	Int.	ESPAÑA
-	Cereales	26,00			GRANULADO	Int.	ESPAÑA (VARIOS PROVEEDORES)
-	Subproductos De Origen Vegetal	20,00			GRANULADO	Ext.	ESPAÑA
-	Legumbres	5,00		VEGETAL	GRANULADO	Int.	ESPAÑA (VARIOS PROVEEDORES)
-	Grasa De Ave	3,00		ANIMAL.	LIQUIDO	Int.	ESPAÑA - FRANCIA (VARIOS PROVEEDORES)
-	Pulpa De Remolacha	3,00		VEGETAL	GRANULADO	Int.	ESPAÑA (VARIOS PROVEEDORES)
-	Sustancias Minerales	1,60		QUIMICO	POLVOS	Int.	ESPAÑA
-	Factores De Apetencia	1,50		ANIMAL.	LIQUIDO	Int.	ESPAÑA
-	Fibra Vegetal	1,00		VEGETAL	POLVOS	Int.	ESPAÑA
-	Aceite De Salmón	0,75		ANIMAL.	LIQUIDO	Int.	ESPAÑA (VARIOS PROVEEDORES)
-	Antioxidantes	0,15		QUIMICO	POLVOS	Int.	ESPAÑA
-	Conservantes	0,15		QUIMICO	POLVOS	Ext.	ESPAÑA

### 4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
% MIGA	1	máx. 2	%	Sí	tamizado
CENIZAS	8,5	7,44-9,56	%	Sí	calcinación 550°C
DENSIDAD	450	430-480	Gr./L.	Sí	gravimetría
FIBRA BRUTA	4,5	2,8-6,2	%	Sí	Téc. filtro en bolsa
GRASA BRUTA HIDRÓLISIS PREVIA	9	7-11	%	Sí	Hidrólisis ácida / soxhlet
HUMEDAD	5-6	< 9	%	Sí	secado 103°C
PESO	tolerancia: 1,5 Kg.	1,47-1,52	Kg.	Sí	gravimetría
PROTEÍNA	30	27-33	%	Sí	Kjeldahl

#### 4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
AEROBIOS MESÓFILOS	ausencia	< 1000 ufc/gr.	mensual	Sí	recuento
ENTEROBACTERIAS TOTALES	ausencia	< 10 ufc/gr.	mensual	Sí	recuento
ESCHERICHIA COLI	ausencia	ausencia / gr.	mensual	Sí	recuento
HONGOS Y LEVADURAS	ausencia	< 1000 ufc/gr.	mensual	Sí	recuento
SALMONELLA SPP	ausencia	ausencia / 25gr.	mensual	Sí	investigación de salmonella

#### 4.4. Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ASPECTO	poroso, grano fino	ligeramente diferente	cada lote/hora	Sí	organoléptico
COLOR	marrón pardo	se rechazarán las tonalidades beige muy claro y marrones oscuras	cada lote/hora	Sí	organoléptico
OLOR	ausencia de olores extraños	ausencia de olor / rancio / ácido	cada lote/hora	Sí	organoléptico
SABOR	característico	sin defectos	N/A	Sí	N/A
TEXTURA	dura / crujiente	ligeramente diferente	cada lote/hora	Sí	organoléptico

#### 4.5. Características nutricionales

##### Valores medios por 100 g

	VALOR ENERGÉTICO (kJ)	0
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	3430
	GRASAS (g)	0
	SATURADAS (g)	0
	HIDRATOS DE CARBONO (g)	43
	AZÚCARES (g)	2,3
	FIBRA ALIMENTARIA (g)	4,5
	PROTEÍNAS (g)	30
	SAL (g)	0,7

##### Componentes analíticos

	%
grasa	9
materia inorgánica	8,5

Componentes analíticos	%
fibras	4,5
proteína	30
calcio	1,8
fósforo	1,05

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 (pollo 4%), cereales, subproductos de origen vegetal (pulpa de remolacha 2%), verduras 4 %, aceites y grasas (grasa de ave 2%), fibra vegetal, sustancias minerales, pescados y subproductos de pescado (aceite de pescado 0,5%).		
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. Peso gato (Kg) Actividad Normal Activos Castrados 2 30 g 40 g 25 g 3 50 g 55 g 40 g 4 65 g 75 g 55 g 5 80 g 95 g 65 g 6 95 g 115 g 80 g		
5.6	Peso neto	1,5 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 del: Fecha, lote y nº de registro de fabricante indicados en el envase CADdd/mm/aaaa.		
5.10	Lote de fabricación	LOTddmmaa0000		
5.11	Indentificación 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
5.14	Código EAN	8480012004388		
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 y conservantes. Componentes Analíticos: Proteína: 30 %; Contenido de grasa: 9 %; Fibras Brutas: 4,5 %; Materia Inorgánica: 8,5 %; Humedad: 10%		
5.17	Otras menciones o textos	Control de bolas de pelo: Las fibras vegetales adicionadas y procedentes de los cereales, ayudan a prevenir su formación, facilitando la expulsión del pelo con las heces. Control de Peso: el elevado contenido en fibra incrementa la sensación de saciedad en el animal. 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		
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	Saco de plástico 1,5 kg con cierre fronta zip
6.2	Características del envase	12 PET+ 80 PE WHITE

Material	Uso del material	Dimensiones	Peso/ Volumen	Peso Equivalente/ ud	Total	%Reciclado	Impuesto	Categoría Envase
PET	bolsa	430X190+90	0,0248 g		0,02480		No	P

6.3	Dimensiones envase	430X190+90	6.4 Peso total envase	,02 gramos
6.5	Sistema de cierre	termosoldado		
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
2010	939/2010	Reglamento (UE) N° 939/2010 sobre las tolerancias admitidas reativas a las indicaciones del etiquetado sobre la composición de las materia primas para piensos o piensos compuestos.
2003	1831/2003	Reglamento (CE) N° 1831/2003 sobre aditivos en la alimentación animal.
2005	183/2005	Reglamento (CE) N° 183/2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
2009	767/2009	Reglamento(CE) N° 767/2009 sobre comercialización y utilización de piensos.
2011	142/2011	Reglamento (CE) N° 142/2011: normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinado al consumo humano.
2002	178/2002	Reglamento (CE) N° 178/2002 por el que se establece los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
2003	1829/2003	Reglamento (CE) N° 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.
2011	575/2011	Reglamento (UE) N° 575/2011 relativo al catálogo de materias primas para piensos.

## 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: <math>2,5 \times 10^4</math>; Límites de humedad descritos en Normas Aceptación Materias Primas. 2. Micotoxinas; Límites críticos para aflatoxinas <math>&lt;50</math>; 3. Químicos: Índice de Peróxidos en grasa. Límite <math>&lt;8\text{meq/kg}</math>. 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 <math>5^{\circ}\text{C}</math> sobre la temperatura ambiental. En este punto existe un punto crítico de atención para evitar posibles condensaciones por elevadas temperaturas. Almacén de croquetas: las croquetas son almacenadas en su silo de destino.</p>
Información Adicional	<p>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 <math>&lt;10^3</math> 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 Dpto. de Calidad
E-mail	mar.campos@alinatur.es
Fecha	09/07/2024