

Group
Europe Snacks



ACRILAMIDA VISION DEL SECTOR

IBERSNACKS

Madrid, 8 de Octubre de 2018

Antonio Duch Orleans



01. PRESENTACION



02. PLAN DE MITIGACION DE ACRILAMIDA: DEL TOOL BOX AL REGLAMENTO



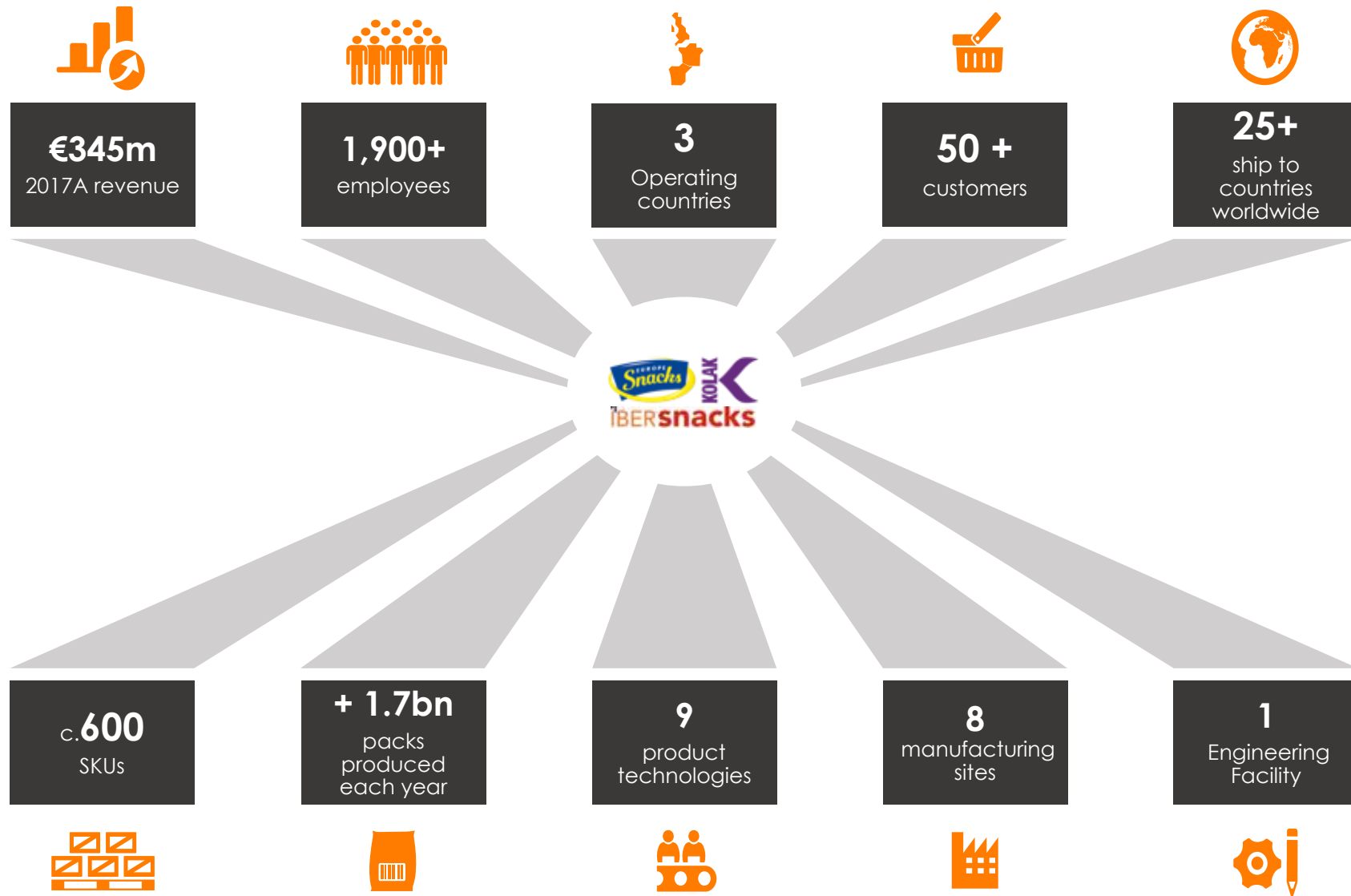
03. PLAN DE MITIGACION DE ACRILAMIDA. RESULTADOS

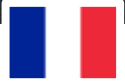


04. LA ACRILAMIDA EN PERSPECTIVA



1.- PRESENTACION





St Denis la Chevasse (ES1)



SNACKS



13,400 T / year



81 Employees

9,800 m²

PARK ROYAL



SNACKS/
CRISPS/
POPCORN



46,000 T / year



1100 Employees

28,000 m²

MEDINA DEL CAMPO



TORTLLAS/
CRISPS &
SNACKS



40,000 T / year



381 Employees

27,000 m²

La Séguinière (ES2)



SNACKS



14,800 T / year



101 Employees

9,600 m²

STEVENAGE



STACKED
CHIPS
SNACKS



11,000 T / year



29 Employees

13,500 m²

VITORIA



HANDCOOKED
CRISPS



4,000 T / year



35 Employees

5,000 m²

St Denis la Chevasse (ES3)



STACKED
CHIPS



15,500 T / year



218 Employees

20,500 m²

120,000 m² of facilities

150,000 Tons/year of production capacity

St Denis la Chevasse (ES4)



CRACKERS



4,500 T / year



59 Employees

4,500 m²

ACCREDITATIONS



1.- PRESENTACION

PATATAS FRITAS



Patata, aceite y sal.

SNACKS FRITOS Y HORNEADOS



Sémola de maíz, arroz
y/o patata, lentejas,
garbanzo... aceite y sal

TORTILLAS y SNACKS DE MAIZ



Maíz en grano
aceite y sal

FRUTOS SECOS



Frutos secos fritos u
horneados
aceite y sal

**PRODUCTOS RESULTANTES DE LA COMBINACION DE MATERIAS PRIMAS NATURALES
Y OPERACIONES DE PROCESO BASICAS COMO LA FRITURA, HORNEADO, EXPANSION
POR AIRE Y AROMATIZACION**

2.-PLAN DE MITIGACION DE ACRILAMIDA: DEL TOOL BOX AL REGLAMENTO



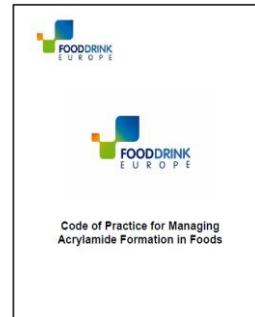
2002..... PRIMERAS NOTICIAS.

IMPACTO

**VISION Y ACTUACION GLOBAL e
INTEGRAL DESDE EL SECTOR**

**ACTUACION LOCAL APLICACIÓN DE
MEDIDAS – TOOL BOX/Código de Prácticas**

**EN CADA EMPRESA
EN CADA FABRICA
EN CADA PROCESO
Y EN CADA LINEA**



La **Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP)** es una organización sin ánimo de lucro, fundada en 1978, que reúne a las **industrias fabricantes de patatas fritas, snacks y frutos secos, semillas y frutas desecadas.**



Asociación Europea de fabricantes Europea de Snacks



FoodDrinkEurope representa al sector de la Industria Europeo de alimentación y bebidas

COLABORACION – TRANSPARENCIA – PROACTIVIDAD

¿QUIÉNES SOMOS?



La **Asociación de Fabricantes de Aperitivos (AFAP)** es una organización sin ánimo de lucro, fundada en 1978, que reúne a las **industrias fabricantes de patatas fritas, snacks y frutos secos, semillas y frutas desecadas**, que aglutinan sus intereses individuales para convertirlos en intereses comunes y desarrollar cualquier acción común que ayude a mejorar el entorno en el que operan.

Somos la **voz del Sector** ante la Administración Española y otras organizaciones clave.

Gracias a AFAP, las empresas del sector cuentan con una entidad que les representa, que **defiende los intereses generales** del sector de los aperitivos, difunde las **propiedades y diversidad** de nuestros productos y **personifica la relevancia y magnitud de nuestro sector**.



2.-PLAN DE MITIGACION DE ACRILAMIDA: DEL TOOL BOX AL REGLAMENTO



**SEMILLA
SIEMBRA**



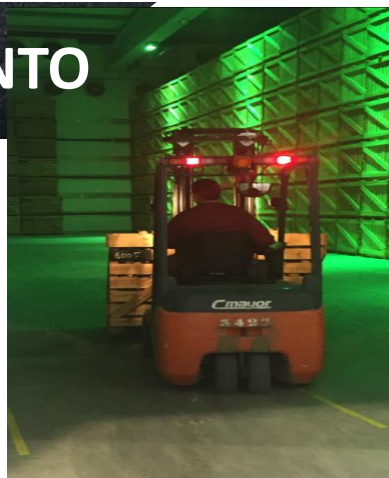
CULTIVO



SEGUIMIENTO



COSECHA - TRANSPORTE



ALMACEN

Hasta 7 meses

4-5 Meses el ciclo de cultivo



**PELADO
INSPECCION**



CORTE



FRITURA



INSPECCION



SALADO



ENVASADO

2.-PLAN DE MITIGACION DE ACRILAMIDA: DEL TOOL BOX AL REGLAMENTO



**SEMILLA*
SIEMBRA**

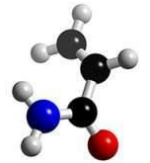
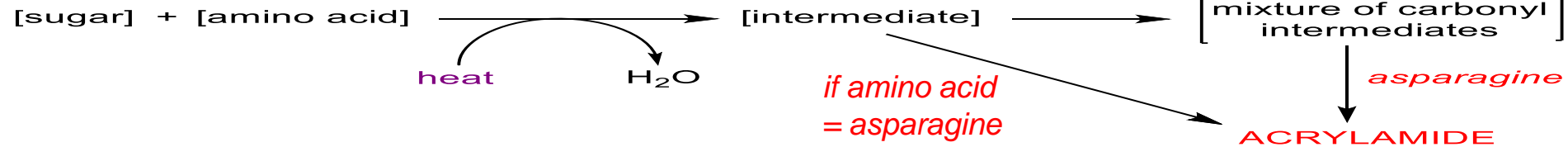
CULTIVO*

SEGUIMIENTO

COSECHA -

TRANSPORTE

ALMACEN*



**PELADO
INSPECCION**

CORTE

FRITURA*

INSPECCION

SALADO

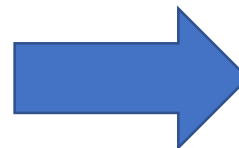
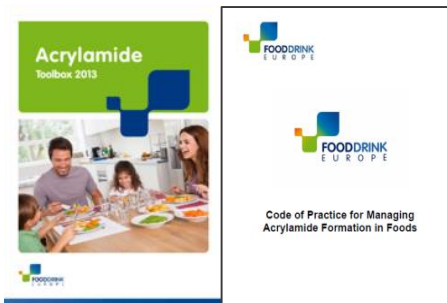
ENVASADO

2.-PLAN DE MITIGACION DE ACRILAMIDA: DEL TOOL BOX AL REGLAMENTO

Materias Primas	Procesos	Producto final
<ul style="list-style-type: none"> • Variedades con bajo nivel de azúcares • Almacenamiento controlado de Tª > 6°C y humedad • Inhibición de la brotación en almacenamiento (Control y tratamientos) • Control de calidad de los lotes a fabricar 	<ul style="list-style-type: none"> • Parámetros de proceso para producir patatas con el menor nivel de acrilamida. • Control del nivel de humedad • Eliminación de patatas defectuosas en proceso • Blanching para eliminar exceso de azúcares • Adecuado pelado para eliminar azucares de subcapa 	<ul style="list-style-type: none"> • Control off line del color de la patata

DESDE LA APLICACIÓN VOLUNTARIA

2005



A LA EXIGENCIA DEL CODIGO DE PRACTICAS PARA LA MITIGACION DEL NUEVO REGLAMENTO

L 304/24

ES

Diario Oficial de la Unión Europea

21.11.2017

REGLAMENTO (UE) 2017/2158 DE LA COMISIÓN

de 20 de noviembre de 2017

por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos

(Texto pertinente a efectos del EEE)

2.-PLAN DE MITIGACION DE ACRILAMIDA: DEL TOOL BOX AL REGLAMENTO





Deshomologación de tres variedades
Pre-selección antes de almacenar. (Mejor calidad possible)
Extraer Calibre pequeño

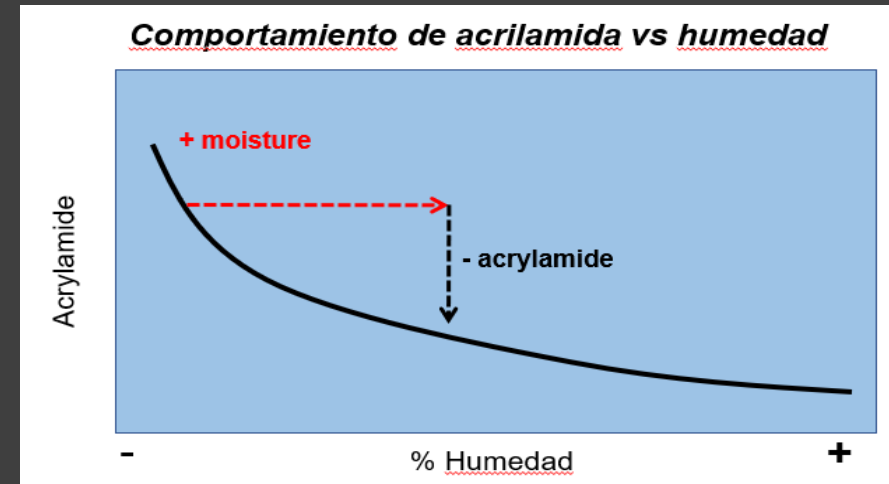
Conservación 9-11°C

FREIDORAS CONTINUAS 172-175º-80''



FREIDORAS KETTLE – CALDERA 145-160º/6-11'

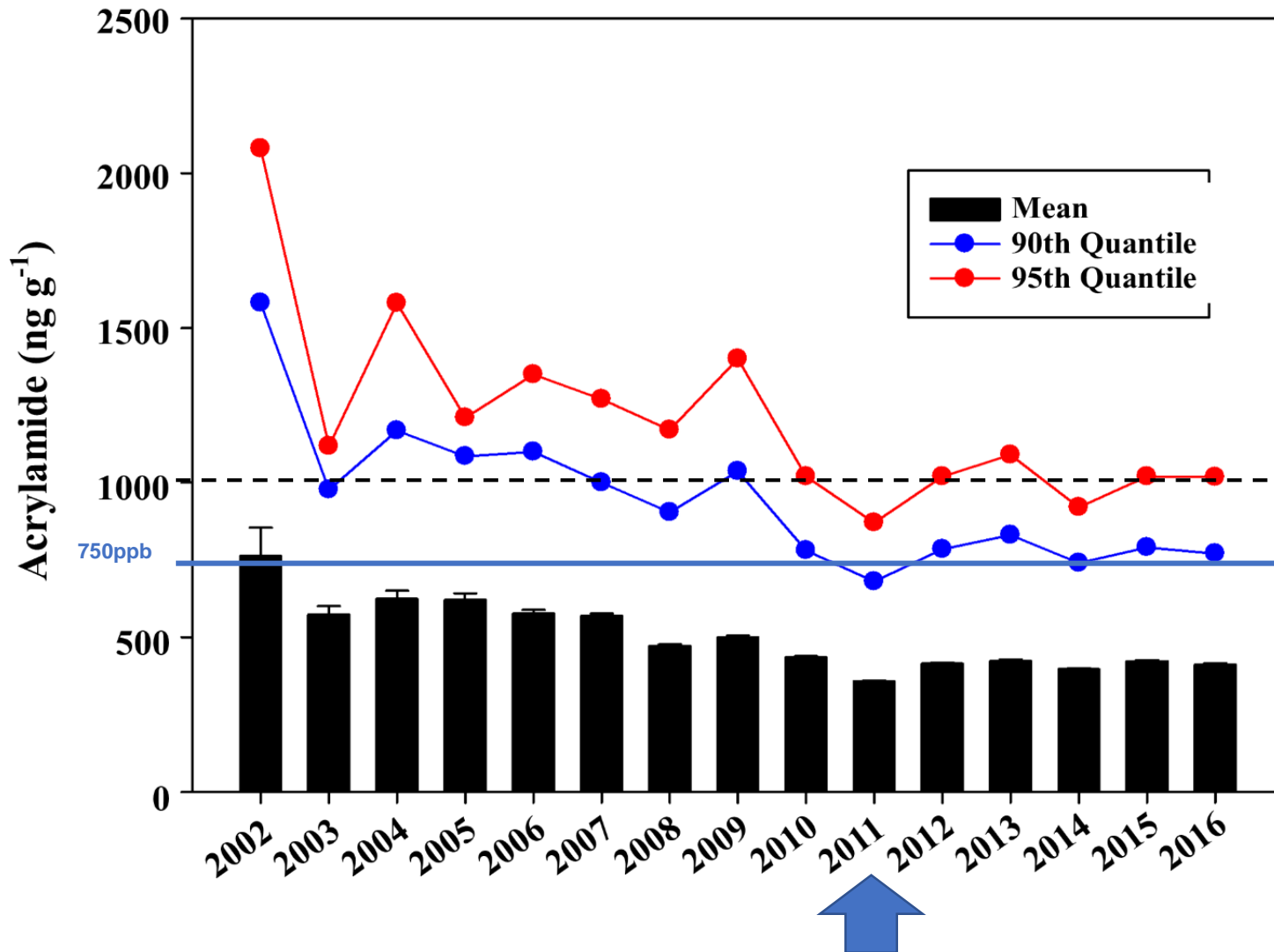




Control “on line” del nivel de humedad de la patata frita.
> 1%



Inspección en línea para eliminar defectos y patatas oscuras



ESTUDIO 2002-2016



Muestras comerciales analizadas → 73.863

- Reducción del 53% entre 2002 y 2011
- Hasta el 2011 Cambios en las condiciones de proceso contribuyeron a este nivel de reducción
 - Temperatura conservación
 - Temperatura de fritura
 - Humedad final



SNACKS CON BASE DE PATATA Y CEREALES.

- Analizadas → 4.233 muestras en 2017.
- El muestreo cubre 19 países de la Unión Europea
- Metodología: LC-MS/MS

- Menos de 10% base patata: 2.97% (126 results)
- Entre 10 y 50% : base patata 54.68% (2 315 results)
- Superior a 50% base patata 13.83% (585 results)
- Otros: 28.51% (1 207 results)
 - *Wheat/Maize/Rice/Lentil/Wholegrain/Tapioca

- Highest AA value in dataset: 2 544 µg/kg

- 90th Percentile: 577 µg/kg
- 80th Percentile: 409 µg/kg

- Mean: 277 µg/kg
- Median: 208 µg/kg





2002

COLABORACION Y TRANSPARENCIA
A raíz de los primeros resultados , el sector ha tenido un enfoque global y proactivo con relación a la acrilamida

Relacionar causa-efecto de los procesos
Desde el año 2005 trabajando con medidas

- Mitigation Tools – (Año 2005)

2005

MEDIDAS DE MITIGACION NOS LAS HEMOS TOMADO MUY EN SERIO

Aportación de resultados de muestreo de las empresas

2010

Aplicación del TOOL BOX
GUIAS DE FABRICACION INTERNAS
NIVEL DE INVERSION y MEJORA EN LAS FABRICAS

Gestión del Riesgo : ALARA
“As low As Reasonably achievable”

2015

El Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión
El sector de fabricantes de productos de aperitivo apoyamos su introducción y el alcance del Reglamento

El reglamento nos obliga legalmente a aplicar un código de practicas para reducir los niveles de acrilamida en los productos terminados

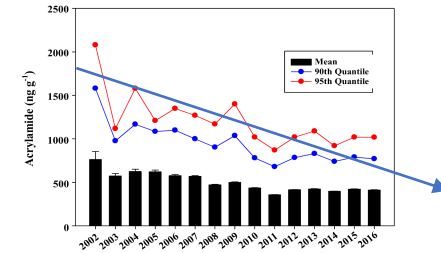
2018

DESDE EL SECTOR Y ADMINISTRACION: EL OBJETIVO ES COMUN
lograr el mayor nivel posible de protección de los consumidores que consumen patatas fritas y productos de aperitivo.

Los niveles de referencia, que son indicadores de desempeño, se utilizarán para verificar la efectividad de las medidas de mitigación.

EN EL BUEN CAMINO

Los planes de mitigación implantados para reducir el contenido de Acrilamida están siendo eficaces. **PERO ...**



El sector va a seguir siendo **PROACTIVO Y CON EL MISMO NIVEL DE COLABORACION**

TENEMOS QUE SEGUIR TRABAJANDO

Asumimos que hay oportunidad de seguir trabajando en la reducción de Acrilamida, utilizando los niveles de referencia como indicadores de eficacia

Consideramos que en los niveles medios-bajos, las medidas van a tener menor impacto en la reducción

NOS AYUDARAN AVANCES Y RESULTADOS EN INVESTIGACION

- MATERIA AGRONOMICA
- NUEVOS PROCESOS
- METODOS DE CONTROL

- VARIEDAD-CULTIVO-EDAFOLOGIA
- NIVELES DE INCERTIDUMBRE
- METODOLOGIA DE CONTROL ON LINE



SEGUROS

CON CALIDAD

DIVERTIDOS

CABEN EN UNA DIETA VARIADA Y EQUILIBRADA....