



FOOD SAFETY INNOVATION

HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

**PRODUCTOS
RECOMENDADOS
EN MANIPULACIÓN
Y CONSERVACIÓN
DE ALIMENTOS
SECOS**



HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La seguridad alimentaria debe garantizarse a lo largo de toda la cadena alimentaria. En el sector HORECA para la gestión y tratamiento de los alimentos en la cocina, se identifican las siguientes fases:



Recepción de las mercancías



Almacenamiento y conservación de los alimentos



Manipulación y elaboración de los alimentos



Presentación o servicio de los alimentos

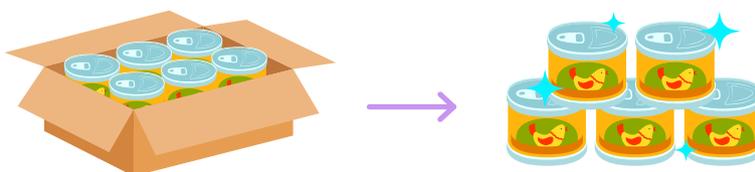
Hay que reforzar las medidas higiénicas en todas las fases de la manipulación de alimentos.

LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS SECOS

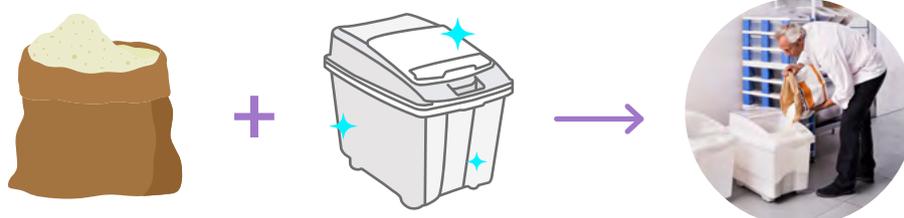
Es necesario asegurar que las materias primas recibidas cumplen con los requisitos sanitarios y de calidad establecidos para evitar que los alimentos supongan un peligro para la salud de los consumidores. Se debe cumplir con lo dispuesto en el sistema de Análisis de Control y Puntos de Control Críticos (APPCC/HACCP).



- » **Retirar los embalajes** de las materias primas recibidas (cajas de cartón, bolsas de plástico). El embalaje es el envoltorio más externo del alimento, envasado o no, usado durante su distribución y transporte.



- » Cuando los productos recepcionados se cambian a **contenedores** propios del establecimiento, asegurarse que están **limpios y desinfectados**.



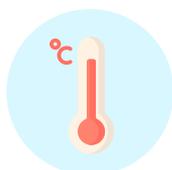
- » **Identificar** los contenedores utilizados para la conservación y almacenamiento con la información necesaria que permita **garantizar la trazabilidad** de todos los productos.

Cuando los productos secos (legumbres, pasta, arroz, etc.) se sirven a granel o en grandes sacos y se traspasan a contenedores de plástico del establecimiento, hay que **identificarlos** con la información de la etiqueta original (marca del producto, número de lote, fecha de apertura y fecha de caducidad o de consumo preferente) en el nuevo contenedor, asegurando la **trazabilidad** de la materia prima.

- » En los productos a granel, **no mezclar** en un mismo contenedor **materia prima de diferentes lotes**.



ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN ALIMENTOS SECOS



Temperatura: los espacios de almacenamiento deben mantenerse frescos, secos y con buena ventilación. Es recomendable que la temperatura de estos espacios se mantenga entre 10°C y 20°C.



Humedad: el control de la humedad es muy importante para el almacenamiento y conservación de los alimentos secos. Se recomienda una **humedad relativa de entre 50-60%**.



Controlar el stock de los almacenes. Se recomienda tener un inventario de todos los productos existentes en el almacén y establecer la frecuencia para revisar la cantidad y estado de los productos.



Para los alimentos no perecederos sensibles a la oxidación, a la humedad ambiental o a la pérdida de aromas (snacks, especias, deshidratados, frutos secos, galletas, etc.) **se recomienda utilizar contenedores herméticos** para evitar su deterioro.

● HERMÉTICOS GASTRONORM

	65mm	100mm	150mm					
GNT/9								
GNT/6								

A continuación, se aportan sugerencias para el trasvase de algunos alimentos secos:

SECOS

			
Arroz 1 $\frac{kg}{kg}$ → 1,1 litros	Legumbres 1 $\frac{kg}{kg}$ → 1,4 litros	Harina 1 $\frac{kg}{kg}$ → 1,7 litros	Azúcar 1 $\frac{kg}{kg}$ → 0,63 litros

Figura 1. Datos aproximados y orientativos para el trasvase de alimentos secos

Para el almacenamiento de alimentos no perecederos con escasa humedad como legumbres, pastas arroz, etc., se recomienda utilizar contenedores con tapa que puedan cerrarse, sin ser necesaria la hermeticidad, consiguiendo evitar que la humedad entre en ellos y los deteriore.



• CONTENEDORES CUADRADOS



Ref. 91851 · 2L
180xh100 mm



Ref. 91852 · 4L
180xh190 mm



Ref. 91853 · 6L
225xh190 mm



Ref. 91854 · 8L
225xh230 mm



Ref. 91855 · 12L
285xh210 mm



Ref. 91860 · 2L
180xh100 mm



Ref. 91861 · 4L
180xh190 mm



Ref. 91862 · 6L
225xh190 mm



Ref. 91863 · 8L
225xh230 mm



Ref. 91864 · 12L
285xh210 mm

● **CONTENEDORES ACCESIBLES**



Los Contenedores Accesibles ColorClip están diseñados para un perfecto almacenaje, una óptima conservación con la máxima higiene y el más riguroso control de las materias primas.



GN 1/3

GN 2/3



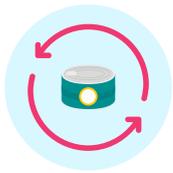
Ref. 09146 · 7L
395x200xh200 mm



Ref. 09145 · 16L
415x340xh200 mm



Ref. 09308 · 14L
480x230xh227 mm



Rotación del producto: es recomendable utilizar el sistema de gestión FIFO/PEPS (First In, First Out / Primero en Entrar, Primero en Salir). Es importante **identificar todos los productos** almacenados con la **fecha de entrada** en el almacén y las **fechas de caducidad o consumo preferente** de los productos.

Primero en Entrar



Primero en Salir



GN 1/1

SISTEMA FIFO



Ref. 09144 · 22,65L
565x340xh200 mm



Ref. 00918 · 50L
565x340xh400 mm

Los **Contenedores Accesibles** son idóneos para la conservación de alimentos con muy escasa humedad. Se puede acceder al contenido los contenedores y la tapa queda elevada en posición de apertura sin necesidad de sujetarla.



Ref. 00919 / 80L
655x435xh560 mm



Ref. 00920 / 100L
705x465xh580 mm



Tapa deslizable que facilita la accesibilidad.



Ref. 00446 / 30L
ø 385xh385 mm



Ref. 00448 / 60L
415x415xh500 mm



Ref. 91856 · 18L
285xh320 mm



Ref. 91857 · 22L
285xh400 mm



Ref. 91865 · 18L
285xh320 mm



Ref. 91866 · 22L
285xh400 mm



En el almacenamiento de materia prima no perecedera es muy importante **identificar y separar cada material alergénico del resto de alimentos**. Los frutos secos, cereales con gluten, cacahuets, soja, mostaza, altramuces o alimentos que contienen como ingrediente estos alérgenos tienen que estar perfectamente identificados y separados del resto de alimentos para evitar el contacto cruzado.

Almacenar las materias primas alergénicas en áreas claramente identificadas para evitar el contacto cruzado.



• HERMÉTICOS ANTIALÉRGENOS



GN 1/6

Ref. 61390 · 2,6L
176x162xh150 mm



GN 1/4

Ref. 61392 · 4,3L
265x162xh150 mm



GN 1/3

Ref. 61393 · 6L
325x176xh150 mm



GN 1/2

Ref. 61391 · 10L
325x265xh150 mm



GN 1/1

Ref. 61397 · 20,5L
530x325xh150 mm



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SECOS



LIBRADORES



Ref. 09469 · 190cl
330x150x140 mm



Ref. 09459 · 95cl
280X120X120 mm



Ref. 09265 · 60cl
126x110x120 mm



Ref. 09457 · 18cl
250x80x55 mm



ARAVEN S.L.

Pol. Ind. San Miguel
C/ Río Martín nº 6
50830 Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 46 52 00

ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332 (USA)
T. (+1) (305) 777 - 7498
F. (+1) (305) 777 - 7499

ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Darwin 74 Int.301,
Col. Anzures, Deleg. Miguel Hidalgo
11590 Ciudad de México (Mexico)
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

www.araven.com



araven
GROUP

PASSION TO INNOVATE