













REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL CONFORME AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP "MAZAPÁN DE TOLEDO"

(Resolución de 19/12/02 (DOCM nº 05 de 15/Enero/2003))

SIC

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN














ZONA GEOGRÁFICA Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTO	Requisito	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
	DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIONES	<p>* Zona geográfica delimitada a productos elaborados y envasados por fabricantes radicados en la provincia de Toledo.</p>  <p>* Presentaciones comerciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Distintivo de control - Identificación del establecimiento de fabricación - Mención a la Indicación Geográfica Protegida "Mazapán de Toledo" (logo) - No podrá citarse "Mazapán de Toledo" a menos que intervenga un % superior al 30% del peso total de todos los ingredientes. - Marca de conformidad del Organismo privado de control (SIC) - La indicación "ARTESANO" unida a "Mazapán de Toledo" quedará reservada a los productos moldeados manualmente. 	<p>PRUEBA DOCUMENTAL (Registros-evidencias)</p> 
<p>* Características de la masa de mazapán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fina y compacta - Mezcla o amasado de almendras crudas, peladas y molidas, con azúcar azucares, en sus distintas clases y derivados. <p>* Obtención de la masa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mezcla de almendras crudas, repeladas y humectadas con azúcar o azúcares de distintos tipos. - Triturado y amasado de la mezcla manual o mecánico - Moldeado o batido (eventuales relleno o baño) - Horneado o cocción (aspecto característico - caramelización superficial) - Puede tener relleno - Puede estar recubierta de otros productos de confitería  <p>* Presentaciones tradicionales:</p> <p>Mazapán con relleno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relleno con distintos productos de repostería - Horneado <p>Mazapán recubierto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recubierto total/parcial con azúcares, chocolate o productos de confitería - Horneado <p>Figuritas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moldeado en diversas formas de figuritas - Horneado  <p>Anguilas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moldeado en forma de anguila - Horneado - Puede rellenarse con: <u>preparado de confitería</u> (yema, batata, frutas confitadas y/o huevo); <u>preparado exterior</u> (Clara de huevo montada, frutas confitadas y otros preparados de confitería). <p>Delicias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Moldeado en forma de delicia - Relleno de yema confitada - Bañada o cubierta con "pasta delicia" (preparado de mazapán regajado con huevo) - Horneada <p>Marquesas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mazapán batido con huevo - Harinas ricas en almidón - La masa es vertida en una cápsula o cajilla de papel - Horneado o cocido - El contenido de almidón no superará al 8,5 % sobre el extracto seco 		<p>PRUEBA DOCUMENTAL (Registros-evidencias)</p>  <p>PRUEBA DOCUMENTAL (Registros-evidencias)</p>  <p>REGISTROS PRODUCTO</p>  <p>REGISTROS PRODUCTO</p>  <p>REGISTROS PRODUCTO</p>  <p>REGISTROS PRODUCTO</p>  <p>REGISTROS PRODUCTO</p>  <p>REGISTROS PRODUCTO</p> 	

REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL CONFORME AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP "MAZAPÁN DE TOLEDO"

(Resolución de 19/12/02 (DOCM nº 05 de 15/Enero/2003))

SIC

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN


	Requisito	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC	
DESCRIPCIÓN Y PRESENTACIONES	Empiñonadas: - Mazapán rebajado con clara de huevo (eventualmente) - Moldeado - Recubierto de piñones pelados - Horneado			
	Pasteles yema: - Mazapán moldeado - Relleno con preparado de yema confitada - Horneado			
	Pastel gloria: - Mazapán moldeado - Relleno con preparado de batata confitada - Horneado			
	Pasta para sopa de almendra: - Mazapán moldeado en forma de barra			
ALMENDRAS	- Debe estar de forma mayoritaria o como mínimo en proporción 1:1 (50% del peso) - Almendras procedentes de variedades dulces, repeladas y con un contenido mínimo de 50% engrasa - Variedades no tasadas (admite cualquier variedad dulce)			
	- Azúcar de remolacha - Azúcar de caña - Miel - Glucosa - Sacarosa - Se pueden utilizar azúcares naturales			
CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS	Límites máximos y mínimos: <i>(establecidos por la categoría "Suprema" por la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre mazapanes y turrónes)</i> - Humedad (cont. Máx.) → 11,0 % - Proteínas (cont. Min.) → 8,0 % - Materia grasa (cont. Min.) → 26,0 % - Cenizas (cont. Min.) → 1,5 %			
	Límites máximos y mínimos: <i>(establecidos por la categoría "Suprema" por la Reglamentación Técnico Sanitaria sobre mazapanes y turrónes)</i>			
	Propiedades nutritivas del mazapán: <i>(Ver anexo I del Pliego de Condiciones)</i>			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Cata del mazapán de Toledo: <i>(Evaluación con arreglo al procedimiento de cata)</i> Hay tres elementos principales: - <u>Aspecto</u> : evaluación mediante la vista y el tacto manual (25% puntuación) - <u>Sensación olfato-gustativa</u> : evaluación mediante olfato y gusto (50% punt.) - <u>Textura</u> : sensaciones obtenidas de la cavidad bucal (25% punt.)			
	Puntuación mínima: - 65 % sin que ninguno de los parámetros de cata reciba calificación "deficiente" ó "rechazable"			

REQUISITOS MÍNIMOS DE CONTROL CONFORME AL PLIEGO DE CONDICIONES DE LA IGP "MAZAPÁN DE TOLEDO"

(Resolución de 19/12/02 (DOCM nº 05 de 15/Enero/2003))

SIC

INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN

Requisito: Sistema de Gestión de la Calidad del suministrador. UNE 66.653	COMPROBACIÓN	Cumplimiento NC
<p>ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definir el alcance de la certificación (formatos y presentaciones de producto final) <p>ORGANIZACIÓN DEL PROGRAMA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigrama que muestre la relación entre los puestos designados - Nombramiento de las personas designadas (Responsable y responsable adjunto) - Definición de responsabilidades y autorizaciones de las personas designadas anteriormente (independencia y autoridad) - Definición y documentación de los criterios de experiencia y formación de los responsables designados - Descripción de los puestos de trabajo - Aprobación y evidencias (firmas) de los documentos aportados (Manual de Calidad) - Revisión y actualización de éstos documentos <p>EQUIPOS DE MEDICIÓN Y ENSAYO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Control de calibración - Listados de equipos de medición y ensayo utilizados (propio o subcontratado) - Frecuencia de calibración - Identificación del estado de calibración de los equipos críticos - Evidencias de calibración (Registros) <p>PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN Y ENSAYO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controles de inspección que se aplican a los materiales, materias primas y componentes, en el momento de recepción, cadenas de producción/elaboración e inspección final/embalaje - Registros (<i>parte se contempla en el Pliego de Condiciones</i>) <p>ACCIONES CORRECTORAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de control diseñado para materiales primas, componentes y productos finales no conformes con las exigencias del pliego de condiciones y de la entidad de control. <p>COMPRAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro resumen de todos los componentes (insumos y materias primas) que intervienen en el proceso. <p>REGISTROS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conservación (tiempo y lugar) de los registros vistos utilizados para el cumplimiento del Pliego de condiciones y del CGC. <p>TRAZABILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> - Trazabilidad en todas las etapas de la producción, transformación y distribución del producto, facilitando la información pertinente para encontrar y seguir el rastro (<i>Realización de un muestreo in situ</i>) <p>RECLAMACIONES DIRIGIDAS AL SUMINISTRADOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantener registros de todas las reclamaciones presentadas por terceros relativas al cumplimiento del producto con los requisitos del Pliego de condiciones. - Acciones correctoras propuestas y plan de actuación a seguir para solucionar dichas reclamaciones 	 <p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (Manual de Calidad/APPCC)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (Registros-evidencias)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (Registros-evidencias)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (descripción/registros)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (comprobación in situ)</p> <p>PRUEBA DOCUMENTAL (descripción/registros)</p>	

CRITERIOS GENERALES DE CERTIFICACIÓN (CGC)

