

Aditivos

ALIMENTARIOS

VENTAJAS DEL USO DE FORMULAS PERSONALIZADAS

La empresa EPSA Emilio Peña S. A. presenta una visión amplia de los factores que hay que considerar a la hora de decidir trabajar con fórmulas personalizadas.

EPSA Emilio Peña, S.A. lleva más de treinta años apostando por la colaboración integral con sus clientes tanto haciéndoles llegar las ofertas más ajustadas de aditivos e ingredientes, como propiciando el desarrollo de proyectos que permiten simplificar los procesos productivos ayudando a elevar su nivel de competitividad.

Más allá de los aspectos que a continuación se explican, hay que destacar que el aprovechamiento del talento, tanto propio, como el que pueda aportarnos una empresa colaboradora, nos permite alcanzar una sinergia que conduce nuestros proyectos al nivel de la excelencia, ese terreno donde se encuentra el éxito.

¿POR QUÉ FÓRMULAS PERSONALIZADAS?

Las principales causas que proponemos para el empleo de fórmulas personalizadas son las siguientes:

1. Estandarización

La estandarización del producto que ha de llegar al punto de venta es incuestionable. El consumidor no duda en rechazar un producto que no se adapte a las expectativas que tiene.

Para lograr esa estandarización hemos de controlar todos los detalles, las materias primas, los aditivos, los ingredientes, los tiempos de proceso, las



temperaturas, y un largo etcétera que nos lleva hasta el envase y puesta en el lineal, en el mostrador o en el plato.

Todo aquello que se encamine a reducir el número de operaciones para la consecución del proyecto y que no vaya en contra de la calidad debe ser tenido en cuenta.

La clave está entonces en concentrarse al máximo en las tareas que se deben realizar y siendo así, preocuparse de aquellas partes del proceso que son propias del industrial o el obrador y permitir que se ocupe de la dosificación de aditivos e ingredientes, en la medida de lo posible, una empresa que esté híper especializada en la elaboración de esos mixes. Del mismo modo que se cede la gestión del transporte a una empresa experta en estas tareas, así mismo se cede la responsabilidad de elección y homologación de ingredientes y aditivos, la mezcla y la dosificación a una empresa especializada en estos menesteres.

Es aquí donde EPSA Emilio Peña, S.A. puede aportar los aditivos e ingredientes adecuados para ser homologados por el industrial o el obrador y los pre-



mixes necesarios para reducir etapas de producción. Estudiamos cuales son aquellos productos que se pueden adicionar conjuntamente y realizamos su mezcla, dosificación y control de calidad.

2. Trazabilidad

Lo que hace que sea posible esta cesión a una empresa tercera es el conocimiento de los niveles de control y calidad de la misma y el aseguramiento de su rigor en la absoluta trazabilidad tanto en las materias primas empleadas, aditivos o ingredientes, como en sus procesos de mezcla, envasado y almacenamiento.

Las mezclas elaboradas por Emilio Peña, S.A. superan un proceso de calidad desde la homologación de los fabricantes de los diferentes aditivos e ingredientes hasta el control de metales en el envasado. Se pretende dar una absoluta continuidad a la calidad de los formulados y por ello se trabaja con fabricantes de primer nivel.

3. Reducción de procesos

Está demostrado que a mayor número de procesos, más incidencias. Si conseguimos evitar pesadas de diferentes componentes, reducir el número de productos a añadir, en definitiva, somos capaces de reducir procesos, evitaremos errores y controles.

Hay formulaciones que requieren de la adición de seis, ocho o diez aditivos o ingredientes y muchos de ellos se pueden añadir en la misma fase. Hablamos pues de diez productos que previamente se han tenido que homologar, comprar, recibir, pasar su control de calidad de entrada, verificar su certificado de análisis, almacenar y a continuación abrir, pesar en la dosis adecuada e implementar en la producción.

Si empleamos un producto elaborado por EPSA Emilio Peña, S.A. únicamente recibiremos el mix, verificaremos su análisis y a la hora de utilizarlo, si lo hemos comprado en el envase personalizado lo incorporaremos a la producción unitariamente. Un solo producto, un solo error: o lo he añadido o no lo he añadido. Ni siquiera la cantidad será un proble-

ma puesto que puede venir incluso pre-pesado a las necesidades específicas de producción simplificando sustancialmente el modo de trabajo de los aditivos e ingredientes.

4. Facilidad de uso y disminución de incidencias

Los niveles de productividad que necesitamos de nuestros equipos, obligan a trabajar en diversas tareas a cada empleado. En la línea de producción, se debe verificar distintos pasos del proceso, se abren y cierran diferentes pasos de caudales, se controlan o modifican temperaturas, y un largo etcétera de tareas que requieren de un alto nivel de concentración del personal. Si cualquiera de las tareas a realizar conseguimos simplificarla en lo más mínimo lleva parejo una disminución proporcional de potenciales incidencias. Las dosificaciones personalizadas evitan, solamente en la parte de empleo del producto, varias tareas: diferentes pesadas, pre mezclas, momento de implementación, etc. Hay que añadir también todos los procesos que se evitan en la homologación de productos, recepción y demás.

5. Racionalización de stocks y adecuación a las necesidades

La reducción de referencias ayuda enormemente a la racionalización de stocks. Sustituir un número n de productos, que cada cual tiene un volumen de compra diferente, unos lotes mínimos de compra propios, sus diferentes certificados de análisis, sus diferentes proveedores, y hacerlo por un único producto, con una única homologación, ficha técnica, análisis, etc. es definitivamente deseable para cualquier proceso industrial.

Por otro lado el poder realizar la compra de una única referencia en el tamaño de pedido adecuado a las necesidades reduce el espacio ocupado y limita las incidencias.

6. Reducción de costes

Estandarización, trazabilidad, reducción de procesos, facilidad de uso, disminución de incidencias, racionalización de stocks y adecuación a las necesidades tienen una resultante inmediata: la reducción de costes y en definitiva una mejora en la competitividad.

EPSA Aditivos Alimentarios lleva más de treinta años apoyando a la industria alimentaria a través de todos los acuerdos que va realizando con sus diferentes clientes. Unos necesitan mezclas de edulcorantes, otros formulaciones completas de sabor y conservación, otros pre mixes que regulen el pH y mejoren la esponjosidad de sus productos de panadería o pastelería, y así múltiples soluciones con las que puedan satisfacer al consumidor final. ■

EPSA

www.aditivosalimentarios.es