



Programa de Certificación de Calidad ANIAME 2017



INFORMACIÓN

“CONFIANZA PARA SU EMPRESA
Y PARA EL CONSUMIDOR”





PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD 2017

¿POR QUÉ PARTICIPAR?

Porque con mejores materias primas se obtienen mejores productos, la eficiencia en el laboratorio es la mayor garantía de que sus productos tendrán la calidad que demandan los consumidores.

Además fomenta la homologación de métodos analíticos reconocidos por químicos de todo el mundo, en nuestro caso, los avalados por las normas oficiales emitidas por la American Oil Chemists' Society (AOCS); esto favorece la comparación de resultados y proporciona elementos para minimizar las controversias por diferencias en los resultados obtenidos y permite eliminar o reducir las discrepancias entre proveedores y clientes.

Por 19 años los ganadores del Programa han ganado prestigio y reconocimiento en el análisis de calidad de semillas oleaginosas, aceites, grasas y proteínas de nuestro país.

¿QUIÉN DEBE PARTICIPAR?

- Molinos de semillas oleaginosas que produzcan aceites crudos y pastas.
- Refinerías que fabriquen productos terminados, aceites y mantecas para el consumidor e industriales.
- Industrias productoras de alimentos animales.
- Industrias Alimentarias que utilicen como insumos Aceites, Grasas y Proteínas.
- Laboratorios independientes que tengan interés en analizar aceites y grasas.
- Universidades e Institutos que cuenten con programas de investigación en el área de aceites y grasas y cuenten con laboratorios y personal para realizar los análisis.
- Dependencias Gubernamentales que cuenten con laboratorios para analizar aceites y grasas (Secretaría de Salud, PROFECO, Secretaría de Hacienda, otras).

¿CÓMO PARTICIPAR?

- Llene la Solicitud de Inscripción anexa a este folleto, señalando las muestras o paquetes de muestras que desea analizar y envíela por fax o por correo electrónico a nuestras oficinas, junto con su comprobante de pago.
- Usted recibirá las muestras solicitadas, debidamente envasadas, selladas, etiquetadas y codificadas, cada muestra cuenta con un código único que garantiza su identificación así como la confidencialidad del participante. En este envío, recibirá también los Formatos de Resultados en donde asentará lo obtenido en cada análisis realizado.
- Una vez terminados los trabajos de análisis, cada participante debe enviar a ANIAME los Formatos de Resultados, debidamente requisitados vía fax o correo electrónico.



EVALUACIÓN DE RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS

El Coordinador Técnico del Programa de Certificación de Calidad recibirá los resultados de los análisis hechos por cada laboratorio participante y creará una base de datos con dichos resultados para realizar el estudio estadístico que definirá a los ganadores en cada categoría.

Los laboratorios y químicos ganadores serán aquellos que obtengan los mejores resultados analíticos de los que estén comprendidos dentro de un rango máximo de una desviación estándar promedio, criterio aceptado generalmente dentro de los procedimientos de control de calidad.

RECONOCIMIENTO A GANADORES

Los participantes que obtengan el primer lugar recibirán un Diploma que los certifica como ganadores de los análisis realizados en las categorías correspondientes.

El Programa de Certificación de Calidad premia con Diplomas de Reconocimiento a los participantes ganadores, reconociendo al laboratorio de la empresa, a su jefe o encargado, así como al químico que realizó el análisis de la categoría ganadora.

Distinguimos también a los participantes que logren ganar el mayor número de categorías, con un reconocimiento especial.

ENTREGA DE RESULTADOS

Cada participante recibirá el Reporte de Resultados, que contendrá la tabla de los químicos ganadores en cada categoría de análisis, así como la presentación detallada de los resultados del estudio estadístico, donde cada uno de los participantes podría identificarse mediante el código único asignado a cada muestra que le fue enviada.

FECHAS IMPORTANTES

Límite de Inscripción:
Julio 28

Recepción de Resultados:
Octubre 2

Presentación de Resultados:
Diciembre 8



MUESTRAS, ANÁLISIS Y MÉTODOS ANALÍTICOS

Muestra	Análisis	Método analítico AOCS
Semilla de soya	Humedad y mat. volátil Contenido de aceite Nitrógeno Acidos grasos libres	Ac 2 – 41 Ac 3 – 44 Ac 4 – 91 Ac 5 – 41
Semilla de canola	Contenido de aceite Humedad Nitrógeno	Am 2 – 93 Ba 2 - 38 Ba 4e - 93
Pasta de soya	Nitrógeno Humedad Fibra cruda Aceite Actividad Uréasica	Ba 4d – 90 Ba 2a – 38 Ba 6 – 84 Ba 3 – 38 Ba 9 – 58
Pasta de canola	Humedad Nitrógeno Aceite	Ba 2a – 38 Ba 4e – 93 Ba 3 - 38
Texturizado de soya	Humedad y materia volátil Contenido de aceite Nitrógeno Índice de dispersión de Proteínas (PDI)	Bc 2 -49 Bc – 3 - 49 Bc – 4 – 91 Ba 10 - 65
Aceite crudo de soya Aceite crudo de canola	Acidos grasos libres Fósforo Aceite neutro Índice de yodo Composición de ácidos grasos	Ca 5a – 40 Ca 12 – 55 Ca 9f – 57 Cd 1d –92 Ce 1-62
Aceite crudo de coco	Acidos grasos libres Índice de yodo Índice de saponificación Aceite neutro	Ca 5a – 40 Cd 1d – 92 Cd 3 – 25 Ca 9f - 57



MUESTRAS, ANÁLISIS Y MÉTODOS ANALÍTICOS

Muestra	Análisis	Método analítico AOCS
Aceite de palma RBD Oleína de palma	Acidos grasos libres Indice de yodo Color Indice de saponificación Punto de fusión capilar	Ca 5a – 40 Cd 1d – 92 Cc 13b – 45 Cd 3 – 25 Cc 1 - 25
Aceite vegetal comestible Aceite comestible puro de cártamo Aceite comestible puro de soya Aceite comestible puro de canola	Acidos grasos libres Color Indice de yodo Composición de ácidos grasos	Ca 5a– 40 Cc 13b – 45 Cd 1d – 92 Ce 1 – 62
Soapstock crudo	Humedad Acidos grasos totales Aceite neutro	Da 2a – 48 G 3 – 53 G 5 - 40
Aceite especial para identificar	A criterio del participante	Lo que seleccione el participante





PROGRAMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD 2017

NUESTROS PARTICIPANTES

- AAK México
- Aceites del Mayo
- Aceites y Proteínas
- Aditivos y Premezclas Especiales
- Agribands Purina México
- Alimentación y Nutrición Total
- Alimentos Tecamac
- Almidones Mexicanos
- Avicultores y Productores El Calvario
- Buenaventura Grupo Pecuario
- Bufete Químico
- Cargill de México
- Centro de Control Agroindustrial
- Centro de Control Total de Calidades
- Coral Internacional
- Fábrica y Laboratorio de Alimentos para Ganadería y Avicultura
- Forramel
- Grupo Oleofinos
- Industrial de Alimentos
- Interpec San Marcos
- Intertek Testing Services de México
- Laboratorio Agropecuario del Norte
- Lácteos Finos de Calidad
- Liconsa
- Premezclas y Vitaminas Tepa
- Productos Lirio
- Proteínas Básicas
- Proteínas Naturales
- Proteínas y Oleícos
- Ragasa Industrias
- Sesajal
- Siliker México
- SGS
- Team Foods México
- Aceites Especiales TH
- Unilever de México
- Universidad de Sonora

