

# CULTIVO

quesos con rostro

DOCUMENTO DE PROVEEDOR

<b>NOMBRE Y CIF</b>	CULTIVO DE ARRANQUE S.L. B39798087			
<b>DOMICILIO SOCIAL</b>	CALLE CONDE DUQUE 15, 28015 MADRID, ESPAÑA			
<b>DIRECCIÓN ALMACÉN</b>	CALLE SAN HERMENEGILDO 29, 28015 MADRID ESPAÑA			
<b>TELÉFONO</b>	910000300			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	15.008383/M			
<b>PERSONAS DE CONTACTO</b>	<b>Responsable de pedidos</b>	<b>Macarena Ramos</b>	<b>910000300</b>	<b>pedidos@queseriacultivo.com</b>
	<b>Responsable de facturación</b>	<b>Sandra Borrego</b>	<b>910000300</b>	<b>facturacion@queseriacultivo.com</b>
	<b>Responsable de calidad y seguridad alimentaria</b>	<b>Patricia García Berruguete</b>	<b>615179887</b>	<b>patricia@queseriacultivo.com</b>
<b>PRODUCTOS SUMINISTRADOS</b>	Quesería Cultivo distribuye quesos y otros productos lácteos (leche fresca, yogures, mantequilla,...) de origen artesano en su mayor parte, elaborados con leche cruda o pasteurizada de vaca, oveja y/o cabra, procedentes de España y otros países de Europa.			
<b>HOMOLOGACIÓN DE NUESTROS PROVEEDORES</b>	Con el objeto de alcanzar un profundo conocimiento de los productos que ofrecemos y asegurarnos de que alcanzan un elevado grado de calidad, nuestros proveedores se someten a un proceso de homologación. Se les pide toda la documentación obligatoria (RGSAA, fichas técnicas, analíticas, etc.), se les hace partícipes de nuestro plan de gestión de crisis y de nuestra política de seguridad alimentaria. Estamos en constante contacto directo con ellos.			
<b>SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CULTIVO</b>	En el almacén de Quesería Cultivo tenemos implantado un Sistema de Autocontrol, con los Prerrequisitos y el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico actualizados. Este sistema se revisa y actualiza de forma constante por la Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria. Los trabajadores reciben formación de forma continuada. De forma periódica recibimos la visita de los servicios de salud pública y realizamos auditorías internas, tanto de instalación como de documentación.			
<b>SOBRE LOS PRODUCTOS</b>	<p>Los productos seleccionados y distribuidos por Cultivo tienen un origen mayoritariamente artesano, con la variabilidad que los caracteriza. El <b>uso esperado</b> es el consumo directo por parte del consumidor. El consumo de los quesos más allá de su fecha de consumo preferente puede suponer un riesgo desde el punto de vista microbiológico en los quesos de pasta blanda, en especial si no se han conservado adecuadamente. En los quesos de pasta prensada normalmente, bajo una conservación adecuada, no aumenta el riesgo. No obstante cabe señalar que el riesgo cero no existe en ningún producto de alimentación. Se recomienda de forma general que las mujeres embarazadas, los niños, los ancianos y las personas inmunodeprimidas NO consuman quesos elaborados con leche cruda.</p> <p><b>VIDA ÚTIL:</b> En Cultivo se mantiene la <b>fecha de consumo</b> dada por el productor en caso de venta de la pieza entera. En los <b>quesos que sufren manipulación en el almacén</b> (troceado y envoltura) la fecha de consumo que se les da es de <b>15 días desde su salida de almacén</b>.</p>			
<b>DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN</b>	Registro sanitario del almacén de Cultivo de Arranque en calle San Hermenegildo			
	Declaración de alérgenos para productos troceados y envasados en el almacén			
	Fichas técnicas de los productos con la información suministrada por los productores (se envían bajo petición del cliente)			
	Procedimiento en caso de alerta alimentaria			
	Documento de información de persona responsable en caso de alerta sanitaria (devolver firmado)			
Política de calidad y seguridad alimentaria de Cultivo de Arranque.				
DOCUMENTO ACTUALIZADO A ENERO DE 2020 REALIZADO POR PATRICIA GARCÍA BERRUGUETE, RESPONSABLE DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	APROBADO POR RUBÉN VALBUENA BARRANECHEA, DIRECTOR DE CULTIVO DE ARRANQUE  			
				

### POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Quesería Cultivo **elabora, afina, selecciona, compra y vende** quesos artesanos españoles.

En nuestras propias instalaciones transformamos la leche cruda de oveja en algunas de nuestras referencias. Desarrollamos quesos a partir de tecnologías ajenas a nuestro territorio, con el objeto de obtener quesos únicos, con marcado carácter y tipicidad.

También trabajamos estrechamente con una docena de pequeños productores que nos proporcionan los quesos en blanco que nosotros afinamos en nuestras cavas, quesos tradicionales en los que fomentamos el desarrollo de cepas de levaduras, bacterias y mohos autóctonos, al controlar la temperatura, la humedad, la renovación del aire y la ventilación.

La promoción y valorización del queso artesano español la llevamos a cabo a través de la comercialización en nuestros puntos de venta especializados, así como en el resto de canales que exploramos.

Nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria se manifiesta en la **Política de Seguridad Alimentaria de Cultivo de Arranque**, que se basa en los siguientes principios:

- Definir con los proveedores de quesos artesanos los **requisitos y criterios de actuación** con el objetivo de **garantizar la inocuidad** de los productos
- Establecer la **responsabilidad del conocimiento y aplicación ineludible** de todos aquellos **requisitos reglamentarios y legales aplicables a cada producto**, tanto entre los proveedores como entre nuestra propia organización, disponiendo de canales de comunicación continua
- Establecer un **canal eficaz de comunicación con proveedores y clientes** para la correcta transmisión de todas aquellas cuestiones sobre los productos que puedan ser de interés o deban ser conocidas de inmediato, en especial en caso de alerta sanitaria
- Adoptar todas las medidas necesarias para garantizar la **protección del consumidor en caso de incidencias con los productos**
- **Evaluar periódicamente nuestro Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria** y la adherencia al mismo tanto de nuestra organización como de nuestros proveedores con el fin de comprobar su validez y establecer líneas de mejora
- Las actividades empresariales y profesionales de Cultivo de Arranque S.L. y de sus empleados se desarrollan de acuerdo a los principio de integridad, honestidad y transparencia, evitando actividades fraudulentas, corruptas y de competencia desleal

La dirección aprueba y respalda el contenido de esta Política de Calidad y Seguridad Alimentaria, poniéndola a disposición de su personal, proveedores y clientes.

Madrid, 2 de enero de 2020

Rubén Valbuena Barranechea

**CULTIVO DE ARRANQUE, S.L.**  
B-39798087  
C/ Conde Duque, 15  
28015 MADRID

PC- 2ª edición

### REGISTRO SANITARIO ALMACÉN CULTIVO

Ref: 47/339245.9/18



Dirección General de  
Salud Pública  
CONSEJERÍA DE  
SANIDAD

07-0927-00096.8/2017

Vista su solicitud y conforme a la Resolución de autorización nº 47/334206.9/18 de fecha 7 de agosto de 2018, queda inscrita su empresa en los siguientes términos:

Nombre o Razón Social <b>CULTIVO DE ARRANQUE S.L.</b>	NIF <b>B39798087</b>
Domicilio Social <b>CL. DEL CONDE DUQUE Nº 15 BJ 28015 MADRID</b>	
Domicilio de la Industria <b>CL. DE SAN HERMENEGILDO Nº 29 BJO 28015 MADRID</b>	
Número de Registro Sanitario	<b>15.008383/M</b>
Actividades de la Industria <b>15 - LECHE Y DERIVADOS</b> <b>2 - ENVASADO</b> <b>21 - PRODUCTOS LACTEOS FRACCIONADOS</b> <b>4 - ALMACENISTA</b> <b>97 - FRIGORÍFICO</b> <b>5 - IMP. DE PROD. PROCED. DE PAISES FUERA DEL AMBT. DE LA U.E.</b> <b>09 - LECHE FERMENTADA (YOGURT, ETC)</b> <b>10 - QUESOS MADURADOS</b> <b>15 - MATERIAS GRASAS LACTEAS (MANTEQUILLA)</b> <b>18 - REQUESON</b>	

Firmado digitalmente por MARIA DEL MAR TORRITOS LÓPEZ  
Organización: COMUNIDAD DE MADRID  
Fecha: 2018.08.07 14:48:40 CEST  
Huella dig.: 699888055c689b735117476f2068db99d89903



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/conse](http://www.madrid.org/conse)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1222548071981256359377**

SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.  
RONDA DE SEGOVIA, 52 - PL. 2ª  
28005 - MADRID  
TELF. 913702017/2020/2007



Dirección General de  
Salud Pública  
CONSEJERÍA DE  
SANIDAD

Sin perjuicio de las demás autorizaciones que fueran preceptivas, ha quedado inscrita la industria

**CULTIVO DE ARRANQUE S.L.**

en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, con el número:

**15.008383/M**

Todo lo anterior se entiende sin perjuicio de las obligaciones que la normativa vigente impone al solicitante, y en particular de las siguientes:

- a) Someterse la empresa solicitante a la inspección y control de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid conforme a lo dispuesto en el artículo 140 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y demás normativa concordante.
- b) Implantar y mantener actualizado el sistema de autocontrol permanente basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC). A efectos de los controles oficiales, la documentación y los registros de la aplicación efectiva del sistema citado deberán estar disponibles en todo momento; y todo ello según lo establecido en los artículos 4 y 5 del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.
- c) A cumplir con las previsiones en materia de trazabilidad que recoge el artículo 18 del Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de fecha 28 de enero, y singularmente poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos y poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.
- d) A cumplir con las previsiones del artículo 6 del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de fecha 29 de abril de 2004, relativo a controles oficiales, registro y autorización, y en particular, velar por que esta Dirección General de Salud Pública disponga continuamente de información actualizada sobre los establecimientos, notificándole cualquier cambio significativo en las actividades que se lleven a cabo así como del cierre de establecimientos existentes.

**MADRID,**  
SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA  
P.A. M<sup>a</sup> Mar Torrijos López  
Jefe de Sección de Registros de  
Empresas Alimentarias  
(firmado digitalmente según consta al margen)

Cualquier cambio (titular, domicilio, etc..) o cese de la actividad debe ser comunicado al  
SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.

SERVICIO DE REGISTROS OFICIALES DE SALUD PÚBLICA.  
RONDA DE SEGOVIA, 52 - PL. 2<sup>a</sup>  
28005 - MADRID  
TELF. 913702017/2020/2007

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/cove](http://www.madrid.org/cove)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **12254807198125659377**

**INFORMACIÓN SOBRE EL CONTENIDO EN ALÉRGENOS DE LOS PRODUCTOS  
OFRECIDOS POR QUESERÍA CULTIVO**

Los alérgenos de declaración obligatoria (según el Reglamento UE 1169/2011 sobre la información ofrecida al consumidor) que están presentes en los productos de Quesería Cultivo son, en todos los casos la **LECHE** y en ocasiones la lisozima (conservante E-1105) que se obtiene del **HUEVO**. Este aditivo se utiliza en quesos de pasta prensada y cocida y en los quesos fundidos. Algunos quesos tienen presencia de **GLUTEN** pues se utiliza cerveza o salvado de trigo en su maduración. Todo ello está indicado en la ficha técnica y etiqueta del producto correspondiente.

Desde Quesería Cultivo **NO podemos asegurar** que no haya presencia de lisozima ni gluten en quesos que no la llevan como ingrediente. De la misma forma, **NO podemos asegurar** que no haya presencia de proteínas de leche de vaca en quesos elaborados con leche de otros animales. En nuestras instalaciones se manipula siguiendo las directrices de buenas prácticas, pero no hay separación entre unos quesos y otros.

Para cualquier duda sobre esta cuestión **escribeme a** [patricia@queseriacultivo.com](mailto:patricia@queseriacultivo.com)



**Patricia García Berruguete**  
**Directora de Calidad y Seguridad Alimentaria**  
**Quesería Cultivo**  
**615179887**

## **PROCEDIMIENTO EN CASO DE ALERTA ALIMENTARIA**

Los peligros potenciales del producto manejado en Cultivo van a ser fundamentalmente microbiológicos, derivados de una materia prima de alto riesgo, de malas prácticas durante la elaboración, almacenamiento y/o transporte y en punto de venta. Otros peligros que pueden presentarse son contaminaciones físicas, químicas (aflatoxinas, antibióticos, ...) y contaminaciones con alérgenos no declarados.

Los **motivos que pueden originar una crisis** que haga necesaria una retirada y recuperación de producto son:

- Aviso de brote de Enfermedad de Transmisión Alimentaria (en adelante ETA). Dos o más personas con los mismos síntomas que manifiesten haber consumido nuestros productos.
- Aviso de un proveedor que detecta problemas en sus quesos (tras resultados de sus analíticas, por pérdida de calificación de saneamiento ganadero de sus proveedores, etc.)
- Detección del peligro en análisis posteriores a la comercialización del producto
- Alerta sanitaria por brote de ETA levantada por la Autoridad Sanitaria
- Mal etiquetado de un producto: aunque no suponga riesgo de daño al consumidor, un producto mal etiquetado debe retirarse de la venta.
- Alarma social por noticias aparecidas en prensa relativas a productos similares aunque no tengan relación concretamente con Cultivo.
- Denuncia anónima

En caso de que se active una alerta o cualquier tipo de situación que requiera una inmovilización de productos, procederemos a avisar a los establecimientos tanto por teléfono como por correo electrónico, adjuntando una comunicación con los productos (identificando lotes, albarán, etc.) a retener e instrucciones concretas sobre lo que hacer con ellos. De forma general **NO DESECHAR LOS PRODUCTOS, MANTENERLOS EN REFRIGERACIÓN Y CORRECTAMENTE IDENTIFICADOS** a la espera de más instrucciones de nuestra parte. Todas las comunicaciones que se generen durante una alerta deben guardarse y mostrarse a los Servicios de Salud Pública si son requeridos.

### **CONTACTOS EN CULTIVO EN CASO DE ALERTA ALIMENTARIA**

**RUBEN VALBUENA BARRENECHEA**, director de Cultivo de Arranque

696168677 [ruben@queseriacultivo.com](mailto:ruben@queseriacultivo.com)

**PATRICIA GARCÍA BERRUGUETE**, responsable de calidad y seguridad alimentaria

615179987 [patricia@queseriacultivo.com](mailto:patricia@queseriacultivo.com)

Como parte de este plan de gestión de crisis, en la hoja anexa los establecimientos a los que proveemos deben indicarnos la persona de contacto en caso de alerta, con su teléfono y mail al que enviar las comunicaciones.

**EN CASO DE QUE USTEDES VENDAN SUS PRODUCTOS A OTRAS EMPRESAS, DEBEN TENER LA CAPACIDAD DE INMOVILIZARLOS Y RECUPERARLOS DE SER NECESARIO, EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE.**

**FORMULARIO DE DATOS DEL CLIENTE PARA GESTIÓN DE ALERTAS ALIMENTARIAS Y RECIBÍ INFORMACIÓN DE PROVEEDOR.** Devolver firmado a [patricia@queseriacultivo.com](mailto:patricia@queseriacultivo.com)

<b>NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<b>DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<b>RAZÓN SOCIAL/CIF</b>	
<b>REPRESENTANTE</b>	
<b>TELEFONO Y EMAIL</b>	
<b>EN CASO DE ALERTA AVISAR A</b>	
<b>TELEFONO Y EMAIL</b>	

En el establecimiento arriba señalado hemos recibido la información de proveedor de Cultivo de Arranque, incluyendo entre otros, el procedimiento de gestión de alertas alimentarias.

Fecha:

Firma y sello