

Visita tècnica de l'observatori de la Ilet a les instal·lacions
CAPSA a Vidreres
(Dimecres, 21 de febrer de 2007)

Visita tècnica a la fàbrica de CAPSA a Vidreres

El dimecres 21 de febrer de 2007 es va realitzar la primera visita tècnica de l'observatori de la llet a les instal·lacions de **CAPSA** a Vidreres (Selva), com a primera presa de contacte.

CAPSA, sigles de *Corporación Alimentaria Peñasanta SA*, és una empresa transformadora de llet en productes lactis. La fàbrica a Vidreres (Selva) té una llarga història. El 1950 neix amb la marca RAM, empresa lletera, passant després a mans de la Lactaria Espanyola, INI, Tabacalera, LEYMA, PULEVA, fins que el 2000 **CAPSA** s'hi estableix, després de que el 1998 **CAPSA** prèviament absorbís **ATO**.

L'equip tècnic de l'observatori fou rebut pel Sr. Manel Admella, cap de compres, i el Sr Josep Vall-Ilosera (cap del control de qualitat), els quals s'encarregaren d'acompanyar l'equip per les instal·lacions.

La voluntat de **CAPSA**, manifestada per la Sra. Mar Fajardo, directora de la planta a Vidreres, i l'observatori de la llet és establir la col·laboració entre els tècnics d'ambdues parts per al coneixement de la transformació i comercialització de la llet i els productes lactis.

La visita començà a les 11 i s'acabà a les 2 del migdia. En primer lloc es visitaren les instal·lacions i després es realitzà una reunió tècnica entre les dues parts, per tal d'analitzar la situació del sector de transformació i del sector lleter en general.

Capítols

Introducció.....	3
La corporació CAPSA	3
La fàbrica a Vidreres.....	4
El procés de transformació.....	4
<i>Entrada de la llet crua a planta</i>	4
<i>Mètodes d'esterilització</i>	5
<i>Envasament de la llet</i>	5
Els productes de l'empresa elaborats a Vidreres	6

Introducció

L'empresa **CAPSA** és una corporació d'empreses alimentàries (*Corporación Alimentaria Peñasanta SA*). La planta de Vidreres en un principi fou la fàbrica de la RAM, a la dècada dels 50 del segle XX. Actualment està en reformes radicals en tota la cadena, des de la recepció fins l'emmagatzematge.



Façana principal de les instal·lacions a Vidreres

A les instal·lacions de Vidreres hi treballen 90 persones, entre producció, administració, control de qualitat, manteniment i suport logístic. La fàbrica no para en tot el dia, es treballa a tres torns rotatius de 8 hores. A la Zona Franca de Barcelona hi ha el centre logístic de l'empresa.

La corporació CAPSA

CAPSA, a més dels tipus de llet convencionals, elabora, a través de les diferents plantes distribuïdes entre Galícia, Astúries, Andalusia i Catalunya, altres tipologies de productes com les llets funcionals i enriquides (*NATURlinea, Superman, Alprosoja*), bio-fruïtes, una àmplia gamma de postres (flams, arròs amb llet, quallades etc.), iogurts (naturals, amb gustos o funcionals), mantegues i formatges. CAPSA també envasa a Astúries aigua mineral sota la marca *agua de Cuevas*.

La fàbrica a Vidreres

El volum processat de llet a l'any està al voltant de les 125.000 t. La planificació del processament es fa setmanalment, i té una capacitat aproximada d'envasament de 700.000 litres al dia.



Vista lateral de la planta de Vidreres

La planta de Vidreres està certificada per AENOR des de l'any 2000 amb la norma internacional ISO-9.001:2000 en tots els seus processos productius. A més, també està certificada pel seu sistema de gestió mediambiental segons la norma multinacional ISO-14.001:1996.

El procés de transformació

Entrada de la llet crua a planta

La llet crua procedent de les explotacions se sotmet primer de tot a un pretractament tèrmic a 70° C seguit d'un filtrat i d'un refredament a 3-4° C. Seguidament, si la llet no s'ha de processar durant les següents 36 hores, s'emmagatzema, amb fred, als tancs o sitges pulmó, d'acer inoxidable, complint així amb la normativa vigent al respecte. Actualment, els tancs pulmó de CAPSA Vidreres poden emmagatzemar 1.600.000 litres de llet.

La llet crua que arriba a la planta s'analitza al laboratori. S'extreuen mostres i es realitzen tres proves: qualitat física química - greix, proteïna, etc.-, gust i presència d'inhibidors.

Respecte del processament, un cop la llet ha rebut el primer pretractament, s'ha filtrat i refrigerat i per l'altre s'ha comprovat des del laboratori que totes les condicions són les idònies pel seu processament, es desnata, es normalitza i es procedeix a esterilitzar el producte.

Mètodes d'esterilització

A la planta de Vidreres la llet s'esterilitza mitjançant el sistema UHT *ultra high temperature*¹ a través de dos equips, el directe i l'indirecte. La major part del volum es processa amb el sistema directe, més conegut com el sistema d'uperització². El sistema indirecte, s'utilitza només per esterilitzar la llet que es destina a la realització de batuts de sabors (xocolata, maduixa i vainilla).

Envasament de la llet

Un cop la llet s'ha esterilitzat, s'envasa en bric de cartró mitjançant dos tipus de maquinàries de marques diferents, *SIG COMBI* i *TetraPak*. La diferència més important entre ambdues és el tipus de cartró que utilitzen. *SIG COMBI* utilitza un tipus d'envàs *preforma* on simplement l'ha de plegar; per contra, *TetraPak* utilitza cartró laminat en bobines i és la pròpia màquina l'encarregada de donar forma i de plegar l'envàs.



Tres instantànies de l'envasament.

Els dos sistemes d'envasament són totalment asèptics ja que durant el procés de realització de l'envàs, les parets de cartró es polvoritzen amb peròxid d'hidrogen i s'esbaldeixen posteriorment.

Un cop l'envàs ha adoptat la forma de bric, es segella una part d'aquest i s'injecta la llet esterilitzada, seguidament es segella la part superior del bric. A les envasadores *SIG COMBI*, abans de segellar, s'injecta una petita dosi de vapor d'aigua esterilitzada, per tal de crear a la cambra d'aire existent entre la llet i l'extrem superior del bric una atmosfera innòcua. S'evita així el creixement de qualsevol microorganisme perillós per a la

¹ UHT consisteix en elevar la temperatura de la llet crua o pre-tractada fins als 135-150° C. durant un temps que pot anar dels 2 als 10 segons.

² L'uperització o sistema d'injecció de vapor estèril d'aigua a la llet per aconseguir l'esterilització UHT d'aquesta.

bona conservació de la llet. Amb l'addició del vapor d'aigua també es crea una depressió a l'envàs per afavorir un segellat totalment asèptic.

El següent pas consisteix a imprimir, mitjançant xorro de tinta (*SIDEL*), o rodet d'impressió (*TetraPak*) la data de caducitat i resta d'informació que acompanya l'envàs. Es controla així la traçabilitat³ del producte que a la planta de Vidreres es duu totalment informatitzat.



Instal·lacions envasadora *Tetrapak*

Per finalitzar el procés d'envasament, s'aplica al bric el nou tap de rosca que acompanya a totes les gammes de llet de la marca CLAS i ATO.

Els productes de l'empresa elaborats a Vidreres

Actualment a la planta CAPSA a Vidreres, s'elaboren dos tipus de marques diferents: **ATO** i **Central Lechera Asturiana**. Eventualment, també s'envasa una petita part de llet en *màquila*.⁴

Els productes elaborats a Vidreres són principalment 4, llets, nates, salses i batuts; tot i que, en funció de la demanda del mercat i de la pròpia estratègia comercial de l'empresa aquest nombre pot variar.

³ Actualment la planta d'ATO Vidreres es troba immersa en el procés d'adequació a la normativa de qualitat Lletra Q. Aquesta consisteix bàsicament a identificar i registrar tots els agents implicats en la producció, recollida, transport, emmagatzemament, processat i expedicions de la llet, és a dir, des de que es muny fins que arriba al consumidor.

⁴ Terme utilitzat per descriure el procés d'envasat de productes amb Marca de Distribució (MDD).

A Vidreres, sota la marca de **Central Lechera Asturiana** (CLAS) i **ATO** es processa i s'envasa llet líquida amb les seves respectives gammes (sencera, semidesnatada i desnatada), juntament amb nates (muntada, líquida per muntar i especial per cuinar).



Zones de envasament i emmagatzematge



Emmagatzematge

Amb la denominació CLAS s'envasen batuts de sabors juntament amb un nou producte, les salses de nates (formatge blau, *carbonara* i pebre).