

Relación de Alergenos.

Según la Directiva de la Comisión 2007/ 68 CE del 27 de noviembre de 2007 anexo de enmienda III a la Directiva 2000 / 13 / CE del Parlamento Europeo y del Consejo relativa a determinados ingredientes alimentarios, como alérgenos podemos encontrar:



- Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
- Frutos secos, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (de nogal, *Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia y nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados.
- Apio y productos derivados.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / l expresado como SO₂.

Y desde el 13 de diciembre del 2014 ya está en vigor el Reg (UE) 1169/2011 del 13 de diciembre de 2014 sobre “Alergenos alimentarios en comidas preparadas, alimentos envasados y no envasados”

¿Su empresa confecciona alguno de ellos y/o elabora productos a base de alguno de estos ingredientes?

¿Puede trazar todos y cada uno de ellos para minimizar tanto como sea posible la contaminación cruzada?

Déjenos guiarle, mostrarle e implantarle los procedimientos documentados que

más le convengan a su empresa según la evaluación de riesgo previa que le

haremos sin compromiso.