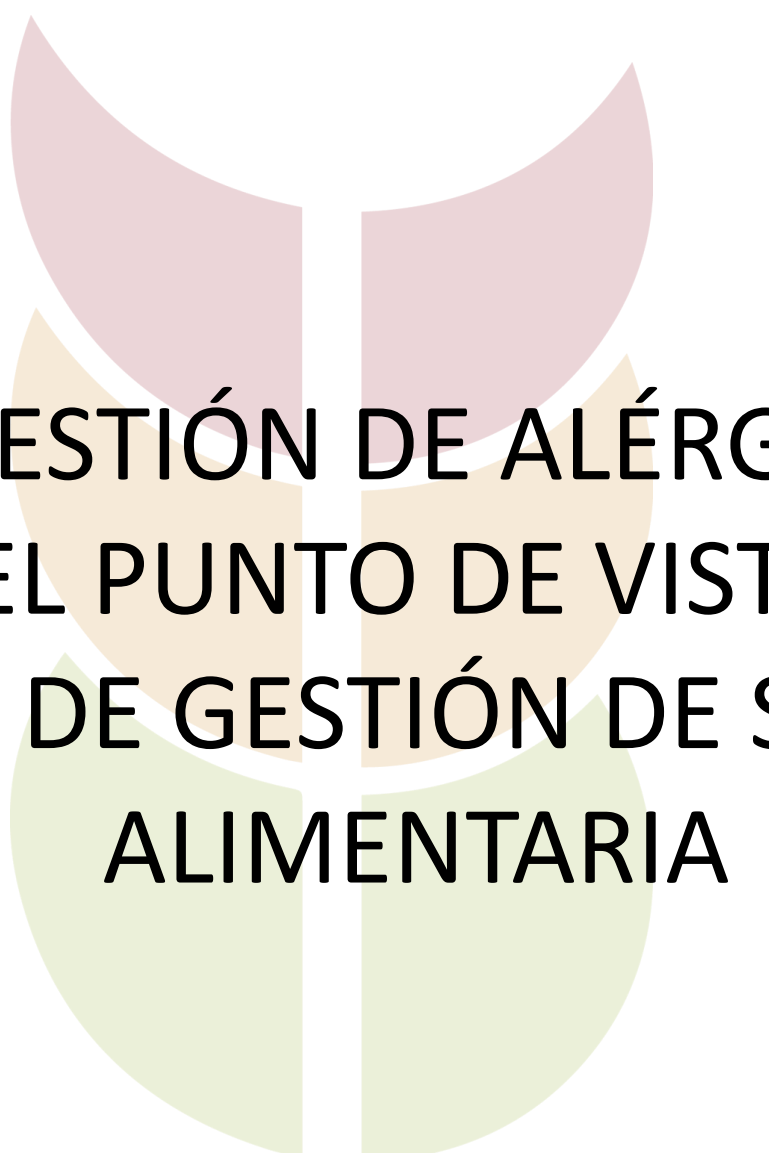
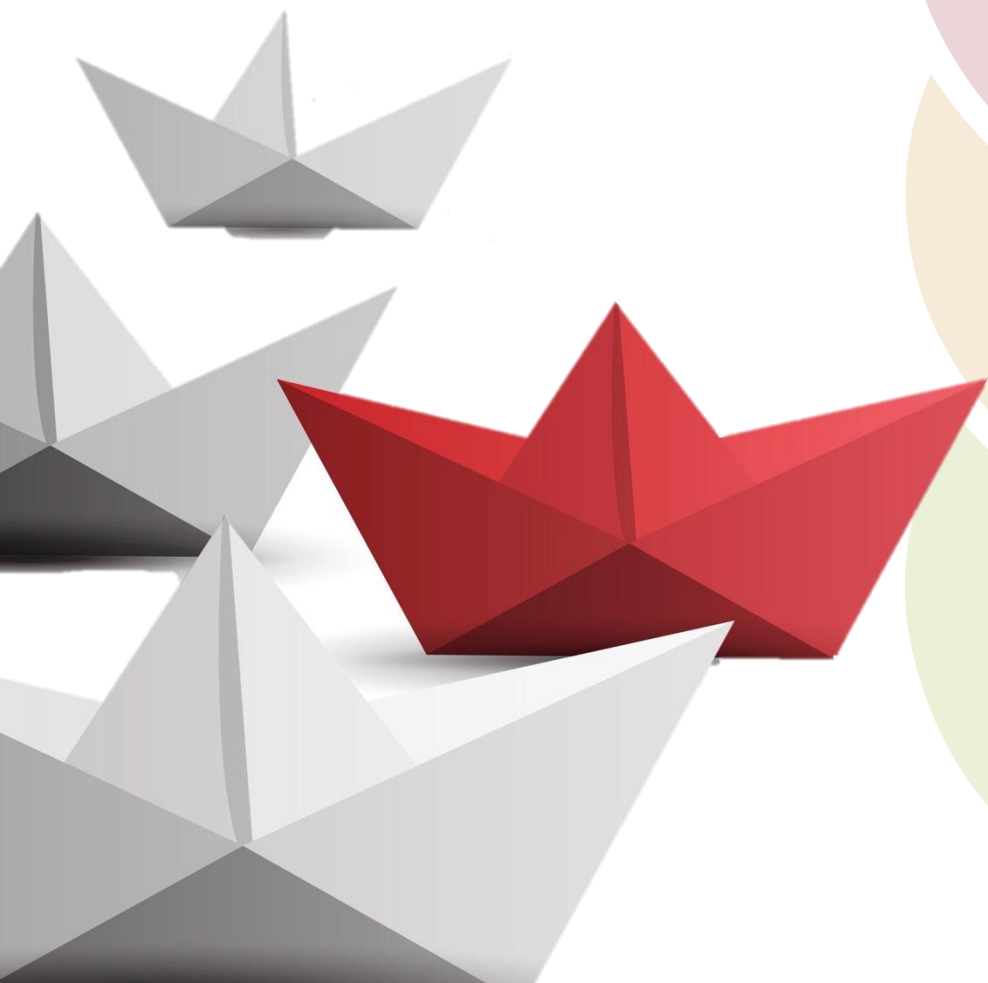




LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS DESDE EL PUNTO DE VISTA DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Izaskun Agirrezabalaga Beristain



COMPETENCIA



SIN CROQUETAS

DORMIR TRANQUILA



ALTRAMUCES





LÍMITES LEGALES



ALÉRGICO AL MELOCOTÓN







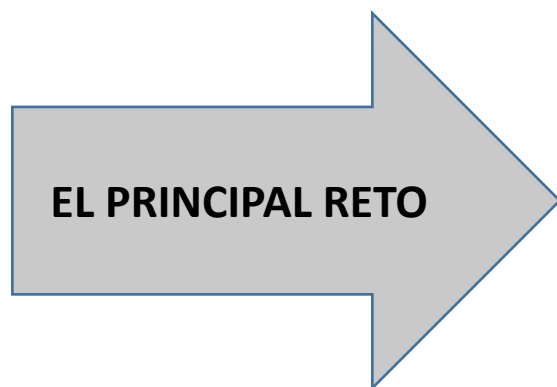
INSPECTION REPORT

ITEM NO.	INSPECTION REF.	ACTION BY	REQUIRED DATE

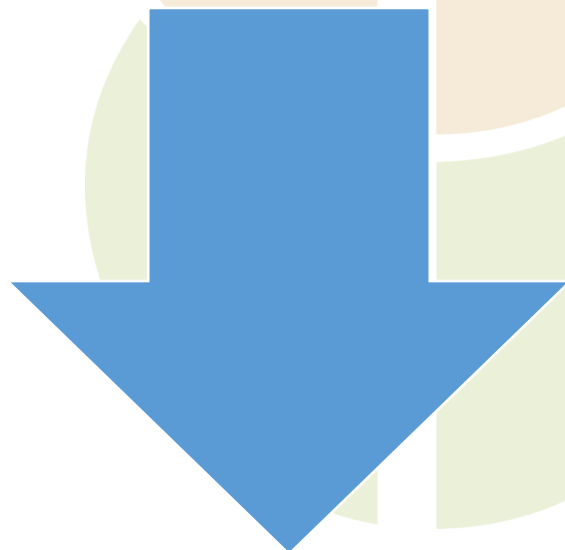
SIN GLUTEN







No incluya
alérgenos que no
haya



No deje de indicar
los alérgenos que
haya



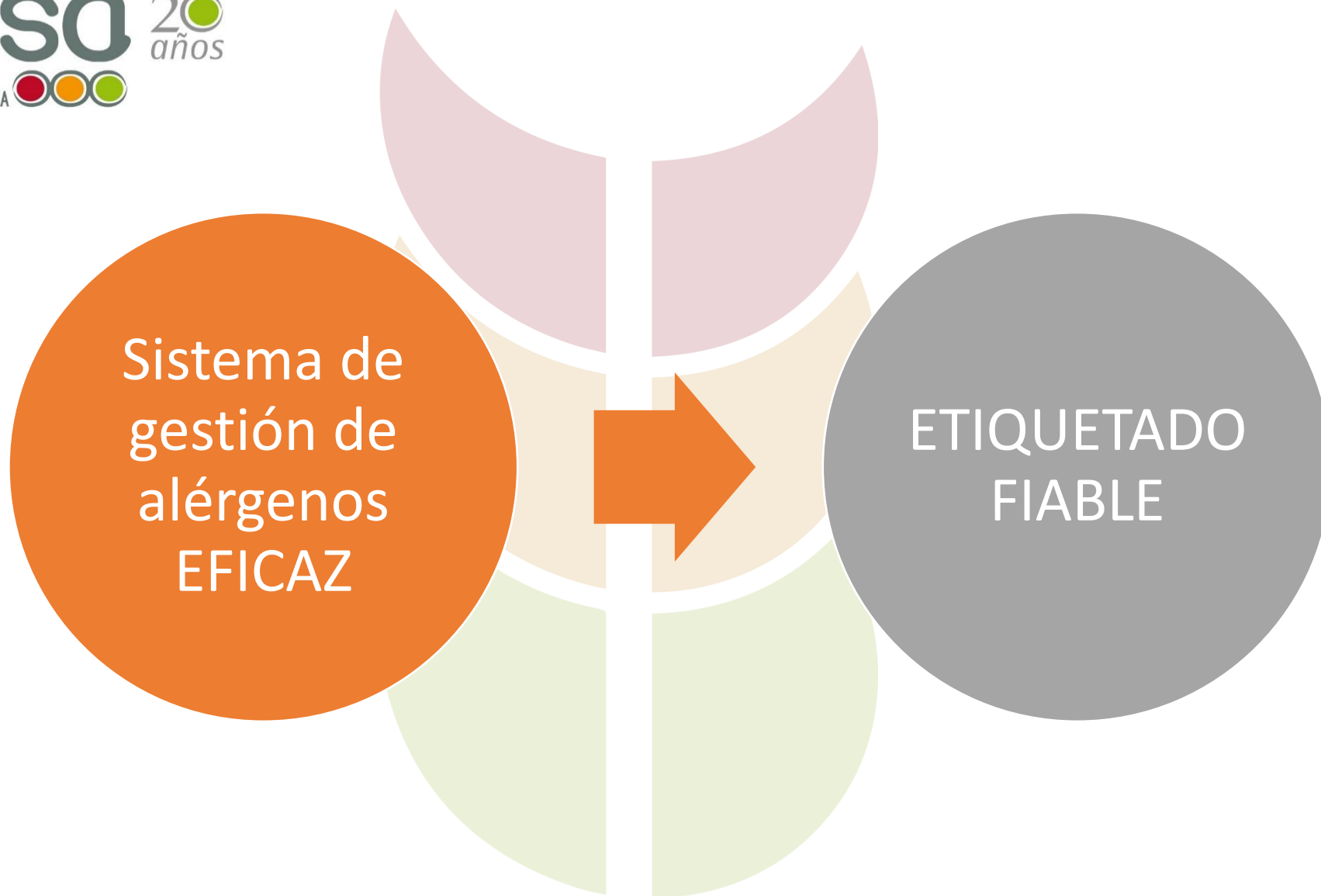
**+ MINIMIZAR AL
MÁXIMO LOS
ALÉRGENOS**

REQUISITOS MÁS ESPECÍFICOS DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (BRC/IFS)





¿CÓMO?





LISTADO DE MATERIAS PRIMAS

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S
1	FECHA DE REVISIÓN			P: PRESENCIA	T: TRAZAS														
2																			
3																			
4	PRODUCTO FINAL	MATERIA PRIMA	PROVEEDOR	FECHA ACTUALIZACIÓN INFORMACIÓN (Doc. Proveedor)	ALÉRGENOS (y derivados)														MÁXIMA CANTIDAD DE ALÉRGENO EN MP
7					GLUTEN	LECHE Y DERIVADOS	SOJA	SÉSAMO	APIO	SULFITOS	PESCADO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	CACAHUETES	FRUTOS SECOS	MOSTAZA	HUEVOS	ALTRAMUCES	
8																			
9																			
10																			
11																			

ANÁLISIS DE RIESGOS POR PRODUCTO

1	PRODUCTO													
2	SISTEMA DE ENVASADO													
3	FECHA DE REVISIÓN													
4														
5	ALÉRGENOS	COMPONENTE DE LA MATERIA PRIMA	ORIGEN DE LA CONTAMINACIÓN			EXISTENCIA DE LÍMITE LEGAL PARA EL ALÉRGENO	ANÁLISIS PERIÓDICOS	ANÁLISIS DEL RIESGO: PRESENCIA EN EL PRODUCTO FINAL				INDICADO EN ETIQUETA		
TRAZAS/PRESENCIA EN MATERIA PRIMA			INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS: POSIBLE CONTAMINACIÓN DURANTE:		PRESENCIA EN FÁBRICA (excepto misma línea)			GRAVEDAD	PROBABILIDAD	JUSTIFICACIÓN	RIESGO	Contiene (si Riesgo ≥ 6)	Puede contener (si Riesgo = 5)	
			ENVASADO	ALMACENAMIENTO										
8	Cacahuets y derivados													
9	Crustáceos y derivados													
10	Pescado y derivados													
11	Huevos y derivados													
12	Frutos secos y derivados													
13	Leche y derivados (incluida la lactosa)													
14	Soja y derivados													
15	Cereales con gluten y derivados													
16	Anhidrido sulfuroso y sulfitos													
17	Apio y derivados													
18	Semillas de sésamo y derivados													
19	Mostaza y derivados													
20	Altramuces y derivados													
21	Moluscos y derivados													
22														
23														

Relación alérgenos en MP Analisis Riesgo por producto

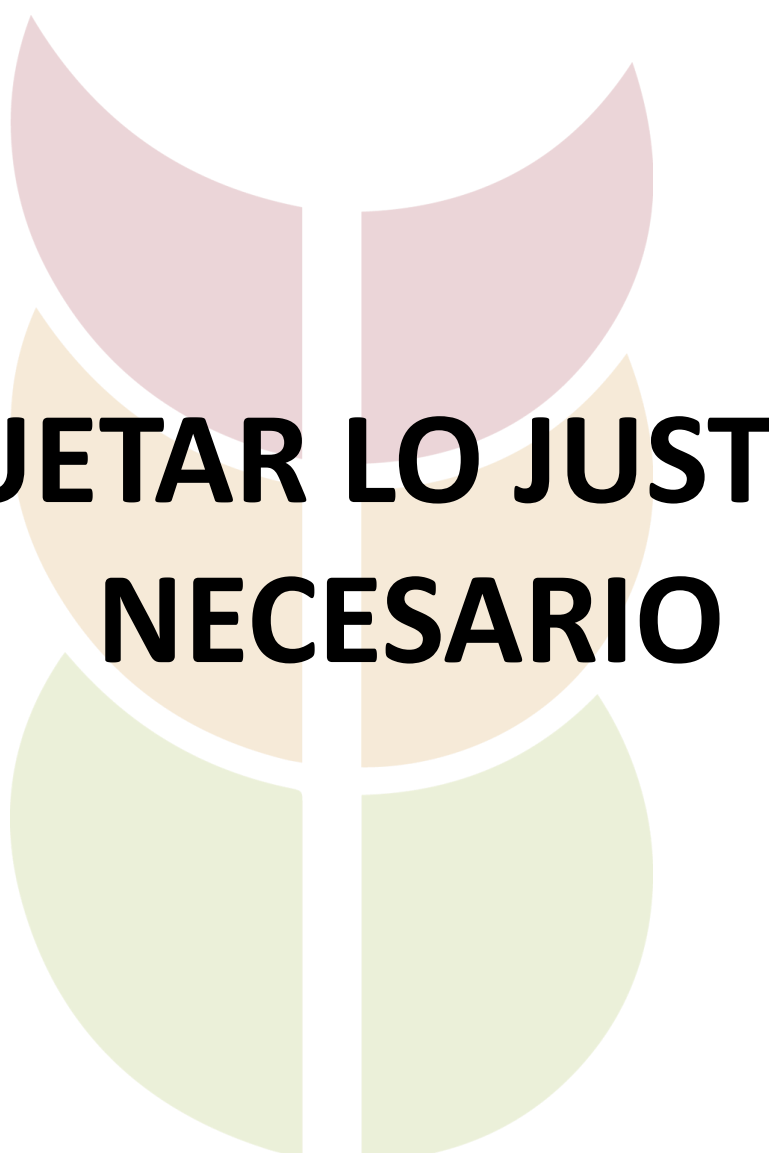
Listo 100%

ANÁLISIS DE RIESGOS POR PRODUCTO

	A	B	C	D	E	F
1	PRODUCTO					
2	SISTEMA DE ENVASADO					
3	FECHA DE REVISIÓN					
4						
5	ALÉRGENOS	COMPONENTE DE LA MATERIA PRIMA	ORIGEN DE LA CONTAMINACIÓN			
6			TRAZAS/PRESENCIA EN MATERIA PRIMA	INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS: POSIBLE CONTAMINACIÓN DURANTE:		PRESENCIA EN FÁBRICA (excepto misma línea)
7				ENVASADO	ALMACENAMIENTO	
8	Cacahuetes y derivados					
9	Crustáceos y derivados					
10	Pescado y derivados					
11	Huevos y derivados					
12	Frutos secos y derivados					
13	Leche y derivados (incluida la lactosa)					
14	Soja y derivados					

ANÁLISIS DE RIESGOS POR PRODUCTO

	A	G	H	I	J	K	L	M	N
1	PRODUCTO								
2	SISTEMA DE ENVASADO								
3	FECHA DE REVISIÓN								
4									
5	ALÉRGENOS	EXISTENCIA DE LÍMITE LEGAL PARA EL ALÉRGENO	ANÁLISIS PERIÓDICOS	ANÁLISIS DEL RIESGO: PRESENCIA EN EL PRODUCTO FINAL				INDICADO EN ETIQUETA	
6				GRAVEDAD	PROBABILIDAD	JUSTIFICACIÓN	RIESGO	Contiene (si Riesgo ≥ 6)	Puede contener (si Riesgo = 5)
7									
8									
9	Cacahuetes y derivados								
10	Crustáceos y derivados								
11	Pescado y derivados								
12	Huevos y derivados								
13	Frutos secos y derivados								
14	Leche y derivados (incluida la lactosa)								
15	Soja y derivados								



ETIQUETAR LO JUSTO Y LO NECESARIO



LO JUSTO:
Que contenga la información sobre los
alérgenos que **realmente tiene el**
alimento

LO NECESARIO:

Que contenga la información sobre los alérgenos que **no se puedan eliminar del alimento**

