



EXCELENTIA

Consultoría e ingeniería
www.excelentia.es



“expertos en seguridad alimentaria”

www.excelentia.es • 902 202 145 • info@excelentia.es



OBLIGATORIO **DESDE EL 13/12/2014** **DECLARACIÓN DE** **LOS ALÉRGENOS EN** **LOS PRODUCTOS** **ALIMENTICIOS**

¿Quién está obligado a cumplir la normativa de alérgenos?

- Bares, cafeterías, restaurantes, servicios de catering, comedores escolares o residencias.
- Empresas que elaboren comidas o las envasen: supermercados, panaderías, pastelerías, charcuterías, carnicerías si venden productos elaborados, pescaderías si venden productos elaborados o descongelados, industrias alimentarias, ...
- Empresas que generen el etiquetado y/o rotulación de envases alimentarios por parte de terceros.
- Empresas que envasen productos de terceros para otras marcas, etc.

Es decir, todos aquellos que suministren los alimentos al consumidor final y les deban información.

¿A qué obliga la ley?

Ofrecer las indicaciones pertinentes acerca de los posibles alérgenos que los productos alimentarios puedan contener en sus ingredientes y/o proceso de elaboración.

Reglamento UE N o 1169/2011 del PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 y Real Decreto español 126/2015 del 27 de febrero de 2015 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

SANCIONES

- De GRAVE a MUY GRAVE:
Entre 5.000 a 600.000€ de multa.
- MUY GRAVE:
Cierre temporal del establecimiento por un plazo de hasta cinco años.



Excelentia, como consultora en Seguridad Alimentaria le ofrece:

- Adaptación personalizada a la Normativa de Alérgenos con la opción de incluir el Diseño de su Carta.
- Implantación y mantenimiento del APPCC.
- Mediciones y Análisis Alimentarios.
- Sistemas de Gestión de Alimentarios: IFS, BRC, GLOBAL GAP, FSSC 22000, ISO 22000, ...
- Formación en Seguridad Alimentaria.

¡no te arriesgues! **INFÓRMATE 986 229 673**