



NOVEDADES EN LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR

ALMUDENA SORIANO LÓPEZ

DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FEDECARNE

sanidad@fedecarne.es



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación



fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Breve presentación de la Organización.

Aplicación de las novedades sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Actuaciones desarrolladas. Ejemplos prácticos.

Análisis de los cambios.



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

¿QUIENES SOMOS?

Defensa intereses del sector:
Carnicería y Charcutería.

Constituida el 3 de
octubre de 1931



Asociación sin ánimo de
lucro.

Representación aproximada del 60% del total del sector en Madrid.

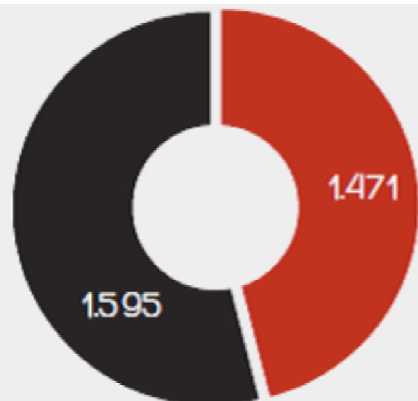




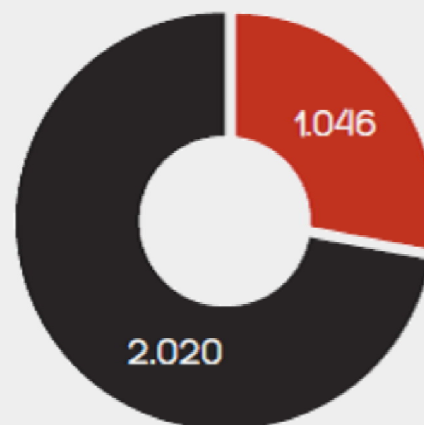
fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALISTAS DE LA CARNE

EL SECTOR EN CIFRAS



TOTAL: 3.066 Establecimientos



TOTAL: 3.066 Establecimientos



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

APLICACIÓN PRÁCTICA DE LAS NOVEDADES SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR, **¿QUÉ HEMOS HECHO?**

Información a través de nuestra revista “La carne”, página web/redes sociales y asambleas anuales.

Visitas personalizadas a punto de venta de la totalidad de los obradores de carnicería-salchicherías, informando sobre las principales novedades que implica el Reglamento 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015.

Servicio de asesoramiento personalizado en cada caso particular.

Dotación de herramientas de trabajo.

Formación continuada.





fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

INFORMAR....

lacarne

2014
JULIO
AGOSTO N.º 798

EL CONSUMIDOR,
EN EL CENTRO DE TUS ESTRATEGIAS COMERCIALES
Escúchale, define tu negocio y actúa.



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación



¿CÓMO INFORMO AL CONSUMIDOR SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS EN LOS ALIMENTOS?

La información al consumidor sobre la presencia de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias en los alimentos, será obligatoria a partir del 13 de diciembre de 2014.

Frecuentemente se confunde alergia con intolerancia, por lo que es importante partir de la definición y diferencias entre ambos conceptos.

Actualmente hasta el 17% de la población europea podría sufrir algún tipo de alergia alimentaria, siendo las más comunes en Europa las relacionadas con la leche de vaca, el huevo, la soja, el trigo, los frutos secos, el pescado y los mariscos, registrándose mayor número de casos entre los niños, y un 5% de estos niños son alérgicos a varios alimentos de distinta naturaleza.



46

¿ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA?

La **alergia alimentaria** es una reacción adversa por una respuesta exagerada de nuestro sistema inmune ante el contacto con un alimento o parte del mismo y puede producirse tanto por ingestión del alimento, como por inhalación o por contacto.

El mecanismo de producción de la alergia viene determinada por la presencia de proteínas del alimento, las cuales el organismo reconoce como un cuerpo extraño y se denominan **ALÉRGENOS**. Estos producen una respuesta en nuestro sistema inmune que comienza a producir anticuerpos, quedando preparados para identificar al alérgeno la próxima vez que nuestro organismo consume el alimento, por esta razón, cada vez la reacción alérgica es más rápida y más grave.

Los síntomas se producen de manera inmediata y son muy característicos, evidenciándose entre los 30 ó 60 minutos después de haber ingerido el alimento. Pueden aparecer síntomas cutáneos como enrojecimiento de la piel, picor, inflamación de lengua, labios, boca, garganta y cara; síntomas digestivos como náuseas, vómitos, gases, cólicos y diarreas y síntomas respiratorios como moqueo, estornudos, congestión, asma y tos; en los casos más graves, junto con los síntomas anteriores pueden producirse una bajada brusca de la tensión arterial, desencadenando un shock anafiláctico, que si no es tratado a tiempo puede finalizar en una parada cardíaca.

La **intolerancia alimentaria** es una reacción adversa frente a la ingesta de un alimento, aquí no influye el contacto ni la inhalación; es causado por una mala digestión o metabolización del alimento.

Los síntomas tardan más en aparecer y no son tan específicos, por lo que en muchos casos no se asocia a la dieta, incluyen síntomas digestivos como náuseas, vómitos, diarreas, cólicos, dolor de cabeza...ect.

	ALERGIAS	INTOLERANCIA
CAUSA	Interviene el sistema inmune. Inmunoglobulinas IGE	No Interviene el sistema inmune, fallos en la digestión y metabolización
SINTOMAS	Picor, enrojecimiento, hinchazón de mucosas, vómitos, diarreas, cólicos, náuseas, moqueo, estornudos, legirimeo, dificultad para respirar, shock anafiláctico	Gases, náuseas vómitos, diarrea, cólicos, dolor de cabeza
TRATAMIENTO	Eliminar el alimento de la dieta	5,43%

¿CÓMO INFORMO AL CONSUMIDOR?

- La **reglamentación** establece la relación de sustancias o productos que potencialmente puedan causar alergias o intolerancias, de forma que se informará de forma destacada a través de una tipografía diferente a la del resto de la lista de ingredientes (por ejemplo en **negrita**); cuando los productos se presenten envasados previamente a la venta.
- No será necesario indicar los alérgenos en aquellos productos en los que la denominación del alimento haga referencia al ingrediente que pueda causar alergia y/o intolerancia.
- En el caso de que el producto alimenticio no tenga listado de ingredientes (p.e. envases < 10cm²), se puede incluir la palabra "Contiene", seguida del nombre o sustancia que integra el listado de sustancias que causan alergias o intolerancias. Se podrá utilizar la mención "Puede contener", cuando no se asegure

la ausencia absoluta de trazas de sustancias que puedan ocasionar alergias o intolerancias.

- En el caso de alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y los envasados en los lugares de venta, a petición del consumidor; la información referente a la presencia de sustancias que puedan ocasionar alergias o intolerancias, se podrá facilitar de forma oral, escrita o electrónica, siempre que se proporcione cuando sea solicitada por el consumidor, por parte del personal del establecimiento o a través de otros medios alternativos, siendo en todo momento de fácil accesibilidad y en caso de existir varias secciones, estará disponible en cada una de ellas.

- En el caso de los derivados cárnicos elaborados en el obrador, es recomendable que figure toda la información sobre los ingredientes en la ficha de productos y/o en las etiquetas próximas a los productos expuestos.



47



FICHA DE PRODUCTO: BURGUER MFAT

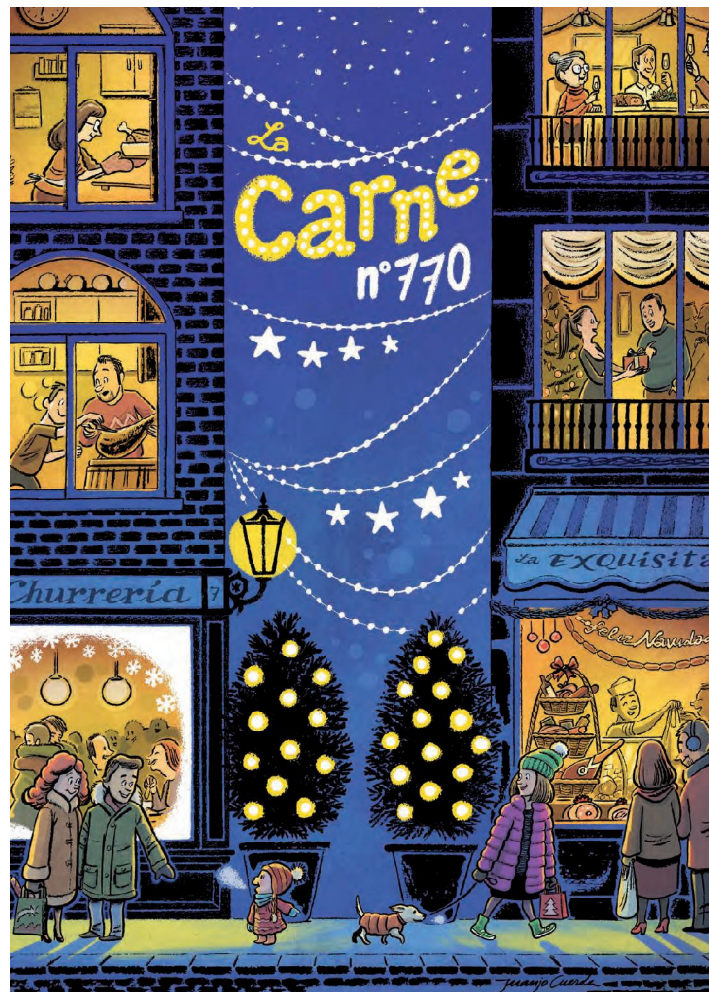
NOMBRE DEL PRODUCTO		FECHA
BURGER MEAT (granel)		20/05/2013
COMPOSICIÓN		
Materias primas (carne)	Otros ingredientes (productos alimenticios, especias, aditivos, etc.)	
Carne picada de ternera 80%; carne picada de cerdo 40%;	Sal, cereales (maíz), azúcares, (lactosa y dextrosa), especias, sulfito sódico (E-221), glutamato (E-621), ácido ascórbico (E-300), citrato sódico (E-301) y cochinilla (E-120).	
FABRICACIÓN		
Proceso general	Temperaturas y tiempo	Otros datos
1º. Picado de la carne 2º. Adición de especias, aditivos y condimentos 3º. Amasado 4º. Moldeado	Proceso en continuo: 1º de obrador 12-14°C 1º en función de La cantidad de lote.	
ENVASADOS Y FORMATOS		
Tipo de envase	Envasado	Presentaciones comerciales
Papel y bandejas de uso alimentario	En el momento de la venta a petición del cliente	Bandejas o papel, según pedido del cliente
Embalaje		
Sin embalaje		
ALMACENAMIENTO (*)		
En refrigeración entre 0 y +2°C		
TRANSPORTE		
En vehículo frigorífico.		
INSTRUCCIONES EN ETIQUETADO (Incluir modelo de etiqueta)		
Mantener entre 0 y +2º C. Consumo preferente en 5 días. Cocinar completamente antes de su consumo		
ALÉRGENOS		
ALÉRGENOS: Lactosa y sulfitos		
POBLACION DE DESTINO		
Venta directa a consumidor final y distribución marginal y restringida a establecimientos de comidas preparadas no sujetos a inscripción en RGGI		



48



INFORMAR....





NOVEDADES, AMPLIACIONES Y MODIFICACIONES PARA EL AÑO 2015

POR ALMUDENA SORIANO.
LICENCIADA EN VETERINARIA. RESPONSABLE DEL DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE FEDECARNE.

Dentro del sector cárnico, la legislación alimentaria está en constante actualización, lo que supone que todos los operadores estén atentos a los posibles cambios legislativos para su aplicación práctica en la comercialización de la carne y productos cárnicos.

Vamos a ir repasando aquellas cuestiones prácticas planteadas, sobre todo orientadas a la mejora de la información que reciben los consumidores, con el objeto de que puedan tomar la decisión adecuada a la hora de elegir los alimentos que compongan su cesta de la compra, en base a unos criterios de calidad y seguridad alimentaria.

¿ES NECESARIO INDICAR LA COMPOSICIÓN CUANTITATIVA DE LA CARNE EN LOS DERIVADOS CÁRNICOS QUE ELABORAMOS?

Si la carne constituye un ingrediente primario dentro de los derivados cárnicos, esto significa que en el caso de los productos elaborados en nuestros obradores, representa más del 50%

del producto final y que además el consumidor asocia la carne con la denominación de derivados cárnicos, como puede ser la hamburguesa. Otro aspecto que cumple la carne como ingrediente dentro de los derivados cárnicos y le llevan a que se indique su porcentaje total en el elaborado, es que en el producto se incluyan imágenes relacionadas con la carne a través del etiquetado o en el envase.

▶ Concluyendo diremos que a partir del 13 de diciembre de 2014 es obligatorio indicar la composición cuantitativa de la carne en los derivados cárnicos.



huevo, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sultitos, altramuzes y moluscos. En aplicación con los principios de flexibilidad aplicados a establecimientos de menor producción, la información sobre la presencia de estos alérgenos en nuestros elaborados podemos transmitirla de forma oral u otros medios, sin figurar en la etiqueta o en el envase.

En el caso de alimentos y aditivos alimentarios que han sido fabricados en empresas con registro industrial, deben indicar la presencia de alérgenos, destacando algún carácter tipográfico, como el tipo de letra, el estilo o el color de fondo.

¿ES OBLIGATORIO INDICAR LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN NUESTROS ELABORADOS CÁRNICOS?

Como ya conocemos, a partir del 13 de diciembre del año 2014, tenemos que informar a nuestro consumidor de la presencia de alérgenos en los derivados cárnicos, siendo estos los cereales con gluten, crustáceos,

Todos los alimentos tienen que indicar en su etiquetado unos datos incluidos dentro de una información nutricional obligatoria, que incluye el valor energético, cantidades en grasas, ácidos grasos saturados,



SI DENTRO DE LOS INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE UN DERIVADO CÁRNICO UTILIZO ALÉRGICOS COMO INGREDIENTE O COMO PARTE DE UN INGREDIENTE ¿HAY QUE INDICARLO EN LA ETIQUETA DEL PRODUCTO?

hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal. Esta información se puede completar, de forma voluntaria, incluyendo los ácidos grasos monoinsaturados, ácidos grasos polinsaturados, polialcoholes, almidón, fibra alimentaria, vitaminas y minerales. La información nutricional obligatoria debe figurar en los productos alimenticios a partir del 13 de diciembre de 2016.

¿ES OBLIGATORIO INDICAR EL PAÍS DE ORIGEN EN CARNE FRESCA DE LAS DISTINTAS ESPECIES CÁRNICAS COMERCIALIZADAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS?

Si, hasta la fecha actual la indicación del país de origen o el lugar de procedencia para la carne fresca, refrigerada o congelada era obligatorio en carne de vacuno; pero a partir del 1 de abril de 2015, será obligatorio indicar el origen de la

En el caso de los elaborados cárnicos en nuestros obradores, está pendiente de definir si se consideran dentro del apartado de exención de indicar la información nutricional obligatoria, al considerarlos como alimentos elaborados artesanalmente, suministrados en pequeñas cantidades y suministrados directamente al consumidor final.

carne fresca, refrigerada o congelada de porcino, ovino, caprino y aves.

El concepto de país de origen se refiere al país en el que el producto es íntegramente obtenido, lo que aplicado a la carne significa el país en el que el animal ha nacido, se ha criado y se ha sacrificado. La etiqueta de la carne incluirá el estado comunitario o tercer país en el que el animal ha sido criado durante un período que represente una parte importante del ciclo normal de cría para cada especie; así como el país en el que ha sido sacrificado. El término "origen" se destinará a la carne obtenida de animales nacidos, criados y sacrificados en un único país miembro o tercer país. En el caso de la carne picada se puede aplicar la indicación "Origen UE", cuando la carne proceda de animales nacidos, criados y sacrificados en diferentes países comunitarios.

▶ Todos los alimentos tienen que indicar en su etiquetado unos datos incluidos dentro de una información nutricional obligatoria, que incluye el valor energético, cantidades en grasas, ácidos grasos saturados, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.





fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

HERRAMIENTAS



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación



fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE



FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO		FECHA	
COMPOSICIÓN			
Materias primas (carne)		Otros ingredientes (productos alimenticios, especias, aditivos, etc.)	
FABRICACIÓN			
Proceso general		Temperaturas y tiempo	
ENVASADOS Y FORMATOS			
Tipo de envase/embalaje			
Presentaciones comerciales			
ALMACENAMIENTO (T°)			
TRANSPORTE			
INSTRUCCIONES EN ETIQUETADO (Incluir modelo de etiqueta)			
ALÉRGENOS			
POBLACIÓN DE DESTINO			



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación



fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA DE DETALLISTAS DE LA CARNE

Calidad
 Profesionalidad
 Innovación
 Confianza
 Diferenciación
 Futuro
 INNOVACIÓN
 Profesionalidad
 Diferenciación
 INNOVACIÓN

calidad


 Ficha de
 Producto
 2015



FICHA DE PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO		FECHA	
COMPOSICIÓN			
Materias primas (carne)		Otros ingredientes (productos alimenticios, especias, aditivos, etc.)	
FABRICACIÓN			
Proceso general		Temperaturas y tiempo	
ENVASADOS Y FORMATOS			
Tipo de envase/embalaje			
Presentaciones comerciales			
ALMACENAMIENTO (*)			
TRANSPORTE			
INSTRUCCIONES EN ETIQUETADO (Incluir modelo de etiqueta)			
ALÉRGENOS			
Cereales que contienen gluten	Crustáceos o derivados	Huevos o derivados	Pescado o derivados
Cacahuetes o derivados	Sopas o derivados	Lleche o derivados	Frutos de cáscara o derivados
			Algas o derivados
			Mentaz y derivados
			Granos de sésamo o derivados
			Sulfitos en sus derivados o en sus derivados
			Altramuzes o derivados
			Alérgenos y productos a base de hidratos
POBLACIÓN DE DESTINO			



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

INFORMAR....

FICHA DE PRODUCTO



Desde el 13 de Diciembre de 2014, todo consumidor tiene derecho a estar informado sobre la presencia de alérgenos presentes en todos los productos comercializados en el establecimiento.

Para cumplir con dicha normativa, a continuación detallamos la relación de los alérgenos a declarar, los cuales irán indicados en las fichas de productos de los derivados cárnicos elaborados en el establecimiento.

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:
 - a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa ⁽¹⁾;
 - b) maltodextrinas a base de trigo ⁽¹⁾;
 - c) jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d) cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a) lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;
 - b) lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), alhóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo:
 - a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.
13. Altramucos y productos a base de altramucos.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

28.11.2007 ES Diario Oficial de la Unión Europea L 310/13

⁽¹⁾ Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenidad determinado por la EFSA para el producto del que derivan.



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

CAPITULO XII

FORMACIÓN

Los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar:

1. la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral;
2. que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento mencionado en el apartado 1 del artículo 5 del presente Reglamento o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC; y
3. el cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.





fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

3.alergiaseintolerancias

ALIMENTOS QUE PUEDEN PRODUCIR ALERGIAS

CEDECARNE
confederación española de detallistas de la carne
ALÉRGENOS: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS

Reglamento
1169/2011



00:19

ES 1:30 26/02/2015



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

4.diferentes

CEDECARNE
confederación española de detallistas de la carne
ALÉRGENOS: MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS

SÍNTOMAS DE LOS CEREALES

Alergia por inhalar la harina



Rinitis, enrojecimiento de ojos, estornudos asma.

Enfermedad celiaca



Malabsorción de nutrientes

03:20

ES 1:33 26/02/2015



5. No obstante lo dispuesto en los apartados 2 y 3, para facilitar la información a la que se refiere el artículo 4.2 se permite el empleo de otros medios apropiados siempre que estén accesibles para el consumidor antes de que finalice el acto de compra y no supongan un coste adicional para el consumidor, conforme a los requisitos siguientes:

a) La información a que se refiere el artículo 4.2 podrá facilitarse de forma **oral**, siempre y cuando:

1.º La información se pueda suministrar fácilmente y cuando sea solicitada, antes de finalizar el acto de compra, por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no supongan un coste adicional para el consumidor.

2.º **La información se registre de forma escrita** o electrónica en el establecimiento donde los alimentos se ofrecen para su venta y sea fácilmente accesible tanto para el personal del establecimiento como para las autoridades de control y los consumidores que la soliciten.

b) En las zonas del establecimiento donde se ofrezcan para la venta los alimentos mencionados en el artículo 2.2, **se indicará de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y accesible a los consumidores, el lugar del establecimiento donde se encuentra disponible la información a que hace referencia el artículo 4.2** o alternativamente se indicará que los consumidores pueden dirigirse al personal del establecimiento para obtener la información sobre las sustancias y productos a los que se refiere el artículo 4.2.



Tu salud nos importa

Si tienes alguna alergia o intolerancia pregúntanos

EN ESTE ESTABLECIMIENTO DISPONEMOS DE INFORMACIÓN SOBRE NUESTROS INGREDIENTES

CEDECARNE
centro de carne española de calidad



MÁS HERRAMIENTAS: ETIQUETAS

Información alimentaria obligatoria

CAPÍTULO I

Alimentos que se presenten sin envasar y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador

Artículo 4. *Requisitos de la información alimentaria obligatoria.*

1. La información alimentaria obligatoria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades y los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, deberá incluir, al menos, las indicaciones siguientes:

a) La **denominación del alimento**, según se establece en el artículo 17 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. Dicha denominación irá acompañada, en su caso, de las menciones obligatorias adicionales para categorías o tipos específicos de alimentos a las que se refieren los puntos 1, 2, 3 y 4 del anexo III de dicho Reglamento.

b) **Las menciones específicas a las que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, con una referencia clara a la sustancia o producto de que se trate según figura en el anexo II del citado Reglamento.

Esta indicación no será necesaria en aquellos casos en que la denominación del alimento haga referencia claramente a la sustancia o producto de que se trate.

c) **La cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes de acuerdo con lo establecido en el artículo 22 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

d) **El grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.**



MÁS HERRAMIENTAS: ETIQUETAS

PARTE C — DESIGNACIÓN DE DETERMINADOS INGREDIENTES POR LA DENOMINACIÓN DE SU CATEGORÍA SEGUIDA DE SU DENOMINACIÓN ESPECÍFICA O DE SU NÚMERO E

Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 21, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias distintos de los especificados en el artículo 20, letra b), que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en la presente parte deberán designarse mediante la denominación de dicha categoría, seguida por su denominación específica o, si procede, por el número E. Cuando se trate de un ingrediente perteneciente a varias categorías, se indicará la que corresponda a su función principal en el alimento de que se trate.

Acidulante	Espumante
Corrector de acidez	Gelificante
Antaglomerante	Agente de recubrimiento
Antiespumante	Humectante
Antioxidante	Almidón modificado ^(?)
► C1 Agente de carga ◀	► C1 Conservador ◀
Colorante	► C1 Gas propelente ◀
Emulgente	Gasificante
► C1 Sales de fundido ⁽¹⁾ ◀	Secuestrante
Endurecedor	► C1 Estabilizante ◀
Potenciador del sabor	Edulcorante
Agente de tratamiento de la lactina	Espesante

⁽¹⁾ Únicamente cuando se trate de quesos fundidos y productos a base de queso fundido.

^(?) No será necesario indicar la denominación específica ni el número E.

BURGER MEAT

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
NIF: XXXXXXXXXXXXXXX
C/XXXXXXXXXX, 22
28007 MADRID

ELABORACIÓN PROPIA
CS.000002138/CM
VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR

INGREDIENTES: Carne picada de ternera 80%, carne picada de cerdo 20%, sal, fécula de patata, almidón de maíz, antioxidante (citrato trisódico), especias, conservante (metabisulfito potásico), antioxidante (ascorbato sódico), conservante (sulfito sódico) y colorantes (carmín).

Fecha de elaboración:

Conservar entre 0 y +2°C
Consumir preferentemente antes de 3 días.
Cocinar completamente antes de su consumo.



Federación Madrileña de Detailistas de la Carne



MÁS HERRAMIENTAS: CHECK-LIST PUNTO DE VENTA

Anexo 3

MODELO REGISTRO ALÉRGICOS

FORMULARIO DE INCIDENCIAS SOBRE ALÉRGICOS

Nombre del alérgico

Causa de la incidencia	Si	No	Detalle
Compatibilidad de elaboración con y sin alérgicos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Usar materiales en contacto con alérgicos	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación con instrumentos o utillaje	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación por la indumentaria o manipulación del personal	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación cruzada de los ingredientes en el almacén	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación cruzada en el obrador	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Contaminación en el transporte (si el transporte lo realiza la propia empresa)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Falta de información sobre la presencia de alérgicos en las materias primas	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Otros	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

Medida correctora empleada





fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALLISTAS DE LA CARNE

CONTENIDO EN **ALÉRGENOS** DE LOS PREPARADOS DE ELABORACIÓN PROPIA

Elaboración Propia
CS.000002138/CM
Venta Directa al Consumidor

ESMERALDA BLAZQUEZ BURGOS

PRODUCTO	 Apio	 Cereales con gluten	 Crustáceos	 Huevos	 Pescado	 Altramuces	 Leche - Lactosa	 Moluscos	 Mostaza	 Frutos de cáscara	 Cacahuetes	 Sésamo	 Soja	 Sulfitos
CANELONES/ LASAÑA		✓					✓							
PIRULETA DE POLLO CON CRUJIENTE DE MAÍZ														
ALBÓNDIGAS		✓		✓										
FILETES EMPANADOS		✓		✓										
ROLLITOS DE POLLO							✓							
BURGUER MEAT		✓												✓
ALAS DE POLLO ADOBADA														
PINCHOS MORUNOS DE POLLO														
BROCHETAS DE POLLO														
FILETES RELLENOS		✓					✓							



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación

ANÁLISIS FINAL: NUESTRAS CONCLUSIONES

armonización en los criterios de interpretación de la legislación.

exigencia a los proveedores de materias primas de fichas técnicas de sus productos con declaración responsable de alérgenos.

definir venta inmediata de un producto (anteriormente indicada en art. 16.1 de RD. 1334/1999).

formación “obligatoria”.





fedecarne

FEDERACIÓN MADRILEÑA
DE DETALISTAS DE LA CARNE



Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Departamento de Formación