

INFORMACIÓN ACERA DE ALIMENTOS ALERGÉNICOS

ATENCIÓN Lea esto antes de entrar al área de producción

Alergénicos: cualquier sustancia que causa una reacción inmunológica adversa en una persona. La mayoría de los alimentos alergénicos son **proteínas**, sin embargo, hay otras sustancias alergénicas que inducen esta reacción. **No existe tolerancia** en el producto para cualquier cantidad de contaminación cruzada con alergénicos que no incluya esta **declaración**.

9 Alimentos Alergénicos : Alergénicos que requieren declaración en los Estados



TRIGO



LECHE



CACAHUATE/
MANI



PESCADO



NUECES



HUEVO



CRUSTACEOS /
MARISCOS



AJONJOLI



SOYA / SOJA

Que puedo hacer?

1. Verificar el "Contains Statements" al recibir los ingredientes
2. Verificar la declaración de alérgenos en los productos fabricados
3. Tener cuidado de los lubricantes usados, contaminación cruzada de productos con alérgenos (lubricantes pueden contener aceite de soya)
4. ¡Lávese las manos después de comer!
5. Cumpla con los programas de Código de color/ Equipo Designado/ Herramientas
6. Planeación y programado de producción adecuados: Planee el uso de ingredientes alérgicos al final del día
7. Saneamiento adecuado del equipo, maquinaria y superficies de contacto al final de producción con ingredientes alérgicos.
8. Almacenaje de ingredientes y productos alérgicos: Almacene juntos ingredientes y productos similares y evite que los contenedores con productos disimilares, se estén tocando.

¡Gracias por ayudarnos a mantener la calidad y la seguridad de nuestros productos!