5. ¿DE QUÉ CONSTA EL PLAN DE ALÉRGENOS?

OBLIGATORIO

· PLAN DE ALÉRGENOS en formato escrito o electrónico, que declare todos los alérgenos que incluye la normativa

· CARTELES INFORMATIVOS colocados en las zonas donde se sirva comida y visibles para el cliente.

RECOMENDABLE

· FORMACIÓN

COMPLEMENTARIO

· Ofrecemos ASESORAMIENTO PUNTUAL en:

- Servicios de catering
- Eventos
- Menús degustación
- Platos de temporada
- Asesoramiento continuo (mensual o anual)

Gastronomía Singular
www.gastronomiasingular.com
info@gastronomiasingular.com

911032550
649831079

www.nutrisa.net
info@nutrisa.net

SEGURIDAD Y GARANTÍA EN NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA

Gastronomía Singular empresa pionera en identificar la gastronomía en los establecimientos, ha creado un plan de alérgenos personalizado, adaptado al Reglamento 1169/11, normativa nacional 126/15.

EN COLABORACIÓN CON NUTRISA

Empresa líder en Asesoramiento Dietético -Nutricional

nutrisa

Por primera vez en hostelería y en hotelería, la gastronomía y la nutrición van de la mano, para ofrecer **seguridad y garantía.**

Gastronomía Singular
www.gastronomiasingular.com

1. ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO?

A TODOS aquellos que sirvan comidas: restaurantes, cafeterías, bares, etc,

A TODOS aquellos que vendan alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor: panaderías, pastelerías, carnicerías, etc.

A TODOS aquellos que vendan o suministren alimentos sin envasar a otros establecimientos: escuelas, hospitales, residencias, empresas de catering, etc.

ESTÁN OBLIGADOS A INFORMAR DE LAS SUSTANCIAS ALÉRGENAS QUÉ CONTIENEN LOS PLATOS O ALIMENTOS QUE VENDAN

2. ¿POR QUÉ ES SEGURO NUESTRO PLAN DE ALÉRGENOS?

Porque un equipo técnico de profesionales, desarrolla el plan, con la declaración integra de alérgenos, trazas y contaminaciones cruzadas.

3. ¿QUIÉN LO REALIZA?

Un equipo técnico profesional formado por:

· Tecnólogos en Alimentación
· Tecnólogos en Cocina y Gastronomía
· Dietistas-Nutricionistas
· Expertos en Seguridad Alimentaria

4. ¿CÓMO?

1. El equipo técnico visita el establecimiento.

2. Se definen todos y cada uno de los platos y se desglosan uno a uno los ingredientes, coadyuvantes tecnológicos que interfieren en la elaboración del plato.

3. De cada uno de sus ingredientes, se comprueba su composición con las fichas técnicas.

4. Se identifican los 14 alérgenos visibles y aquellos que pudieran estar “ocultos” bajo aditivos u otros nombres no bien definidos.

5. Se revisan una a una todas las etiquetas de los productos almacenados.

6. En caso de duda o mal etiquetaje, hablamos directamente con el fabricante.

7. Se comprueba la disposición de los alimentos en las cámaras frigoríficas, congeladores y otros espacios almacenables.

8. En la cocina, se comprueba uno a uno donde se realiza cada elaboración y el material/les de menaje que se emplean en su elaboración.

9. Identificamos los puntos dónde se produce la contaminación cruzada de los 14 alérgenos.