

Control de alérgenos.

Los 14 a vigilar en cada turno.

REQUISITO KO

Trazabilidad de alérgenos

01

Gluten

Cereales con gluten y derivados

02

Crustáceos

Y productos a base de crustáceos

03

Huevos

Y productos derivados

04

Pescado

★ Materia prima principal en planta

05

Cacahuetes

Y productos a base de cacahuete

06

Soja

Y productos a base de soja

07

Lácteos

Leche y derivados (incl. lactosa)

08

Frutos cáscara

Almendra, avellana, nuez, anacardo...

09

Apio

Y productos derivados

10

Mostaza

Y productos derivados

11

Sésamo

Granos y productos a base de sésamo

12

SO2 / sulfitos

>10 mg/kg o mg/l como SO2

13

Moluscos

★ Pulpo y rejo · elaboración al final

14

Altramuces

Y productos a base de altramuz

★ ALÉRGENOS PRESENTES EN PLANTA — SALAZONES GARRE

PESCADO: materia prima del 99% de la producción. Declarado en todos los productos.

MOLUSCOS (pulpo y rejo): se elaboran SOLO al final de jornada con limpieza intensiva posterior.

Reglas de planta.

Recepción → expedición sin contaminación cruzada.

REQUISITO KO

Trazabilidad de alérgenos

1 · Recepción y almacenamiento

Verificar etiquetado de alérgenos en cada entrada. Segregar físicamente moluscos del resto de pescado. Identificar visualmente envases y palets con producto sensible. Rechazar materias primas sin ficha técnica de alérgenos actualizada.

2 · Producción — secuenciación

Planificar la producción agrupando por perfil de alérgeno. Las elaboraciones de MOLUSCOS (pulpo, rejo) se realizan SIEMPRE al final de la jornada. Antes de cambiar de producto sensible: limpieza completa de equipos y utensilios.

3 · Limpieza validada

Protocolo: pre-enjuagado · detergente · enjuagado · desinfección · enjuagado final · desinfección de suelos. Verificación con ATP en todas las superficies. Toma de muestras analíticas mín. 1 vez/año para confirmar ausencia de trazas.

4 · Personal y vestuario

Ropa de trabajo lavada en las instalaciones. Prohibida la entrada de alérgenos externos a la zona de producción (permitido en comedor con bata y guantes desechables al volver). Lavado de manos obligatorio tras descanso.

5 · Transporte

Inspección visual de cajas/camiones de entrada y salida: limpieza, ausencia de restos y olores de otros alérgenos. Documentar en parte de recepción/expedición. Trazabilidad compartida con todos los actores de la cadena.

6 · Etiquetado y trazabilidad

Declarar en etiqueta TODOS los alérgenos intencionalmente añadidos. Trazas: declarar solo cuando el riesgo de contaminación cruzada sea medio/alto tras evaluación. Mantener trazabilidad lote a lote desde MP hasta cliente final.

Verificación analítica — Plan anual

MENSUAL: Listeria monocytogenes · Metales pesados (Pb, Cd, Hg) · Histamina

ANUAL: Sustancias perfluoroalquiladas (PFAs) · Dioxinas y PCB · Alérgenos en superficies tras limpieza