

| | | |
|---|--|--|
|  | EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV | Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales |
| | MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA | |

San Miguel de Allende, Gto. 09 de octubre 2019

POLITICA DE ALERGENOS

P-PA-003

FRESCOS DON GU SA DE CV. Es una industria alimenticia dedicada a la manufactura de vegetales frescos, principalmente esparrago, kale, brócoli, lechuga, apio y calabaza.

Nuestra materia prima no pertenece a la clasificación de producto alergénico, no utilizando ningún producto alergénico en planta. Además, **FRESCOS DON GU SA DE CV** dentro del Plan de Capacitaciones anual incluye de manera obligatoria el dictado de las capacitaciones “Alergenos” a fin de mantener a su personal informado y formado en temas inherentes a la Industria Alimenticia.

Debido al creciente grado de afectación de las alergias e intolerancias alimentarias en las personas, dentro del ámbito de la seguridad alimentaria se incluye un nuevo elemento muy importante a tener en cuenta: la presencia de alérgenos y su información al consumidor, clave para este sector de la población con necesidad de protección efectiva.

El Plan de Alérgenos nace del RD 1245/2008 el cual establece una lista de ingredientes que se deben identificar de forma obligatoria en las etiquetas de los alimentos. Más tarde, a través del Reglamento 1169/2011, la Comunidad Europea establece la obligación de declarar el contenido de alérgenos no sólo de los alimentos envasados sino también de los que no.

- Los establecimientos alimentarios deberán integrar en su Plan de Autocontrol, el control de alérgenos ya que es un peligro más a tener en consideración. La finalidad de la gestión de este Plan de Alérgenos deberá ser que la empresa garantice a los consumidores información relativa a los 14 posibles alérgenos presentes en sus platos o productos:

| Código | Fecha de Actualización | Revisión | Página |
|-----------|------------------------|----------|--------|
| FDG-MSAIA | 11 de octubre 2019 | 4 | 1 |

| | | |
|---|--|--|
|  | EMPAQUE FRESCOS DON GU SA DE CV | Elaboro: Martha Morales Reviso: Agustín Sañudo Fecha de Elaboración: 22 de marzo 2017 Fecha de Modificación: 11 de octubre 2019 Modifico: Martha Morales |
| | MANUAL DEL SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA | |

Clasificación de los 7 alergenicos:

- **Leche.**
- **Huevos.**
- **Pescado (por ejemplo, perca, lenguado, bacalao)**
- **Crustáceos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones)**
- **Frutos secos (por ejemplo, almendras, nueces, pacanas)**
- **Maní/Cacahuete.**
- **Trigo.**
- **Soya.**

| Código | Fecha de Actualización | Revisión | Página |
|-----------|------------------------|----------|--------|
| FDG-MSAIA | 11 de octubre 2019 | 4 | 2 |