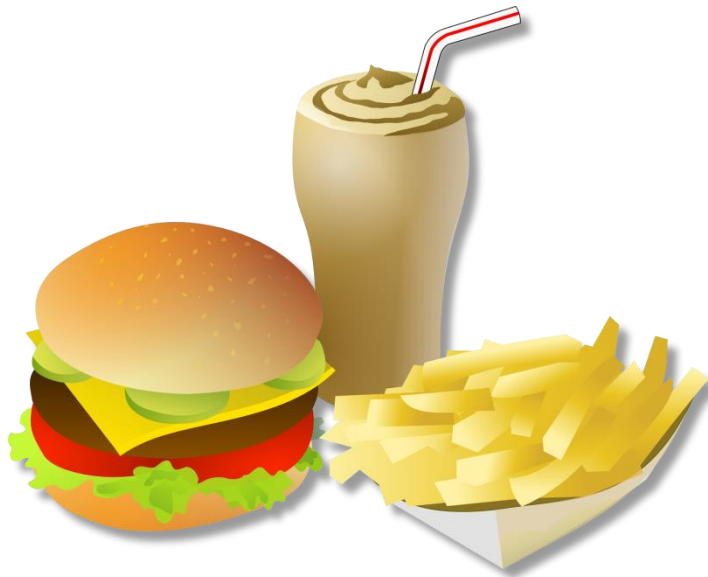


Unidad 4



Los 14 alimentos de obligada información

INDICE DE CONTENIDOS

4.1.- Alérgenos de obligada declaración

- 4.1.1.- Cereales que contienen gluten
- 4.1.2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- 4.1.3.- Huevos y productos del huevo
- 4.1.4.- Pescado y productos a base de pescado
- 4.1.5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- 4.1.6.- Soja y productos a base de soja
- 4.1.7.- Leche y sus derivados
- 4.1.8.- Frutos de cáscara y productos derivados
- 4.1.9.- Apio y productos derivados
- 4.1.10.- Mostaza y productos derivados
- 4.1.11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- 4.1.12.- Dióxido de azufre y sulfitos
- 4.1.13.- Altramuces y productos a base de altramuces
- 4.1.14.- Moluscos y productos a base de moluscos

Ejercicios

Objetivo de la unidad

El objetivo de esta unidad es conocer la relación de alimentos identificados en el Reglamento 1169/2011 y las cualidades y características de ellos, en relación a su influencia en el sistema alimentario para el consumidor susceptible a las diversas intolerancias alimentarias.

Unidad4

LOS 14 ALIMENTOS DE OBLIGADA INFORMACIÓN

4.1 Alérgenos de obligada información

Con el objeto de dar cumplimiento a la nueva normativa e informar correctamente al consumidor de los posibles alérgenos que se pueden encontrar a la hora de ingerir un determinado alimento, es necesario detectar los alérgenos presentes en los alimentos puestos a disposición de los consumidores e identificar los mismos de forma clara y concisa.

Una forma útil es identificar los alérgenos en la carta o etiquetado mediante colores, símbolos o logos así como con un estilo y/o tamaño de letra que suficientemente identifiquen a los alérgenos que se encuentren en los alimentos.



En la presente unidad, vamos a conocer los distintos alérgenos que la normativa europea ha introducido como de obligado cumplimiento a la hora de informar a los consumidores de alimentos.

El Reglamento 1169/2011 publica en el anexo II las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, a los efectos de la aplicación de la nueva normativa.

En realidad, el número de sustancias o productos causantes de alergias son mucho más numerosos, superando el centenar de casos, si bien, el

reglamento se centra en un número determinado de casos que llegan a ser los causantes de una gran mayoría de casos.

En estos casos, los productores y comerciantes deberán de proveer al consumidor final de una información suficiente para que éste tenga conocimiento, en todo caso, de los productos o sustancias causantes de reacciones alérgicas a las que se expone al ingerir el mismo.

Vamos a dar paso al estudio de los 14 productos o sustancias indicados en el anexo 2 del Reglamento 1169/2011 y las características principales de cada uno de ellos.