

	MANUAL DE GESTION DE LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Ref.: MG Revisión nº 08 Fecha: 22/06/18
---	---	---

POLÍTICA DE EXENCIÓN DE GLUTEN

Los operadores deben transmitir y conservar información sobre los productos susceptibles de provocar reacciones alérgicas en cualquiera de las cadenas de producción y distribución en todas las fases de su comercialización. Por lo tanto **CATALINA FOOD SOLUTIONS, S.L** tiene la obligación legal de indicar en el etiquetado e informar a sus clientes cuando sus productos contengan cualquiera de las sustancias arriba mencionadas o sus derivados.

NUESTRA POLÍTICA “EXENTO DE GLUTEN”

En **CATALINA FOOD SOLUTIONS, S.L** hemos decidido fabricar una línea de productos “EXENTOS DE GLUTEN” siguiendo las recomendaciones de FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España) certificando que estos productos “exentos de gluten” contienen menos de 10 ppm. Para ello hemos revisado minuciosamente todas nuestras materias primas para identificar los ingredientes susceptibles de contener gluten, han sido incluidos todos los ingredientes y auxiliares utilizados: Gluten, cereales, harina, almidones modificados (E-1404, E-1410, E-1412, E-1413, E-1414, E-1420, E-1422, E1440, E-1442, E-1450), amiláceos, fécula, fibra, espesantes, sémola, proteína, proteína vegetal, hidrolizado de proteína, malta, extracto de malta, levadura, extracto de levadura, especias y aromas. Estos productos serán considerados como productos con gluten si el proveedor no es capaz de garantizar que están producidos de un origen libre de gluten o si no puede aportar una documentación fidedigna.

Las materias primas utilizadas en esta línea sin gluten, procedentes o que estén compuestas de cualquiera de los cereales (o sus derivados) que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades) han sido sustituidas por las correspondientes procedentes de otros orígenes (patata, maíz, arroz,...) y con certificado de ausencia de gluten en aquellas donde existe, en su defecto son sometidas al correspondiente análisis.

Actualmente **CATALINA FOOD SOLUTIONS, S.L** dentro de su procedimiento de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), tiene considerado el gluten como punto crítico de control en toda la cadena productiva, desde la recepción de la materia prima hasta el envasado del producto terminado. Además, para verificar su Política, ha establecido, dentro de su sistema de gestión de la calidad, un procedimiento de análisis de gluten para cada uno de los productos fabricados, que nos permite certificar nuestros productos “EXENTOS DE GLUTEN”.