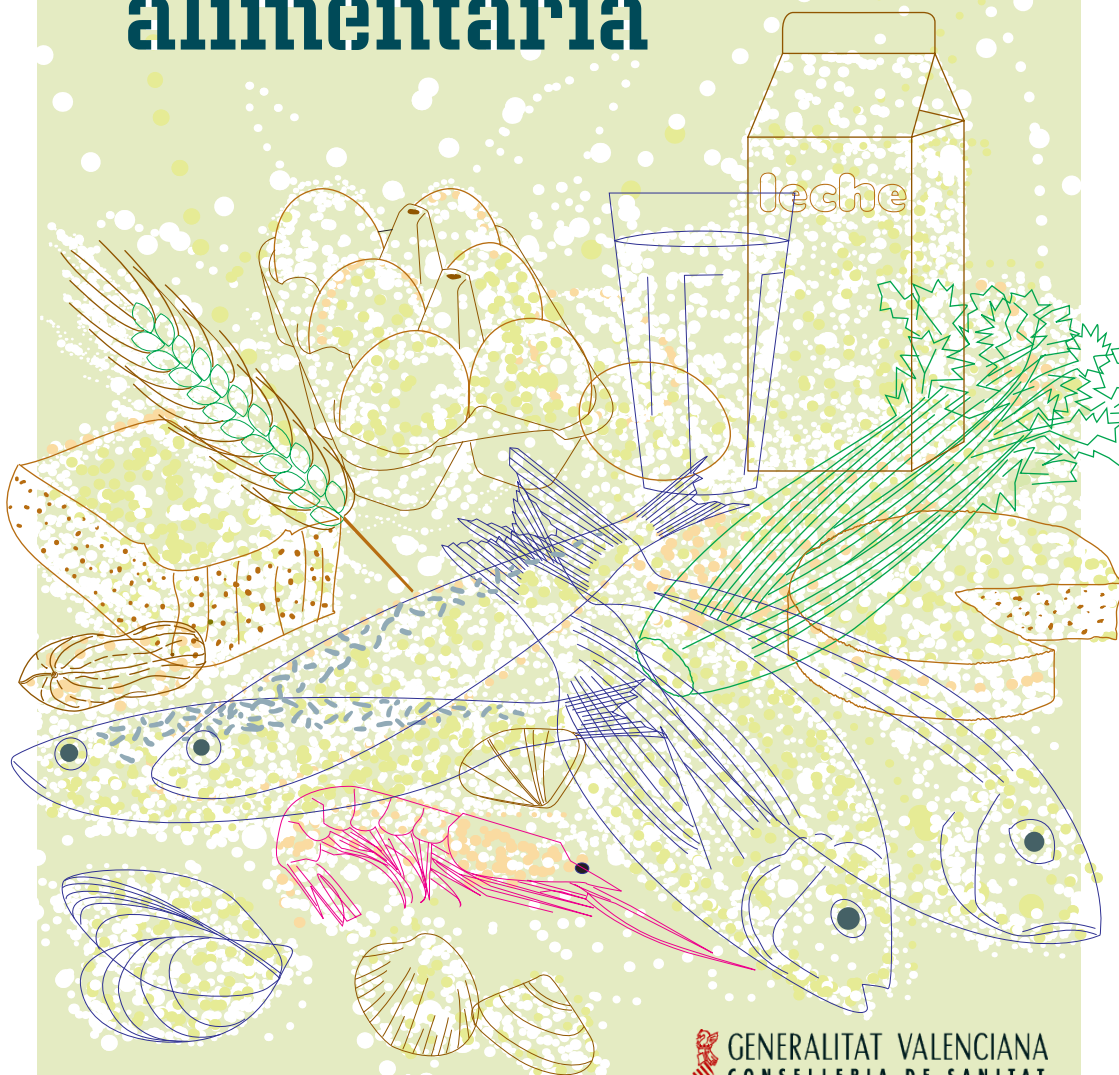


# Control de alérgenos en la industria alimentaria



GENERALITAT VALENCIANA  
CONSELLERIA DE SANITAT

*Un alérgeno alimentario es una sustancia presente en el alimento que puede inducir una reacción de hipersensibilidad en personas susceptibles.*

*Las reacciones adversas a los alimentos, tanto alergias como intolerancias alimentarias, provocan trastornos en la población que pueden ser graves, hasta el punto de comprometer la vida de los que los consumen.*

*Actualmente, se estima que entre un 1 y un 3% de los adultos y entre un 4 y un 6% de los niños, presentan alergia alimentaria.*

*Mientras que los alimentos en cuestión son perfectamente saludables para la mayoría de la población, en los individuos afectados, incluso pequeñas cantidades, pueden provocar diversas reacciones de distinta gravedad.*

*Los consumidores que sufren alergias alimentarias deben evitar el consumo de los alimentos que desencadenan su proceso alérgico. Para ello, dependen de que el etiquetado de los alimentos identifique claramente los alérgenos o los productos derivados de los alérgenos presentes en el producto.*



## Como pueden llegar los alérgenos a los alimentos

Los alérgenos pueden llegar al alimento de forma **no intencionada** por:

- Presencia no indicada en materias primas.
- Como coadyuvantes tecnológicos, aditivos y/o aromas.
- Formulación incorrecta y/o cambios en la formulación del producto.
- Contaminación cruzada.

## Que es la contaminación cruzada

- La contaminación cruzada ocurre cuando un residuo o traza del alérgeno entra en contacto de forma no intencionada con un alimento (en cuya composición no figura ese alérgeno), dando como resultado la presencia inadvertida del alérgeno en el producto final.

## Como gestionar los alérgenos

- 1º** Incluir como peligro en tu sistema de autocontrol la presencia de alérgenos en el producto final.
- 2º** Asegurar un etiquetado correcto:
  - Verificar el etiquetado de las materias primas.
  - Verificar que el etiquetado del producto refleja claramente su composición y actualizarlo cada vez que se realice algún cambio.
- 3º** Evitar la contaminación cruzada durante el procesado, almacenamiento y transporte.

## Aspectos clave para una buena gestión de los alérgenos en la empresa



## Que ingredientes deben mencionarse obligatoriamente en el etiquetado por ser alérgenos

| ALÉRGENOS   | EJEMPLOS DE PRODUCTOS Y DERIVADOS  |
|---|--|
|  <b>Cereales que contienen Gluten</b><br>Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut o sus variedades híbridas | <b>Harinas, Almidón, Salvado, Sémola, Cuscus, Pasta, Pan, Galletas, Bollería y Repostería, Proteína vegetal hidrolizada, Cereales para desayuno.</b><br><i>EXCEPCIONES:</i> - Jarabes de glucosa a base de trigo (incluida la dextrosa) y de cebada - Maltodextrinas a base de trigo - Cereales usados para hacer destilados.  |
|  <b>Huevos</b>   | <b>Lecitina de huevo (E-322), Liozima (E-1105), Albumina, Globulina, Livetina, Ovoalbúmina, Ovomucoide, Ovolivetina, Vitelina, Luteína (E-161b), Huevo en polvo, Huevo pasteurizado, Mayonesa, Allioli, Bollería y Repostería, Helados, Batidos, Turrone, Flanes, Pastas al huevo.</b>   |
|  <b>Crustáceos</b>   | <b>Todas las especies, Gambas, Cigalas, Langostinos, Cangrejos ..., Chitosan, Patés de marisco.</b>  |
|  <b>Pescado</b>   | <b>Todas las especies, Aceites de pescado, Extractos de pescado, Patés de pescado, Omega-3 derivados de pescado, Gelatina de pescado, Proteína de pescado, Caldos de pescado, Harinas de pescado, Surimi.</b><br><i>EXCEPCIONES:</i> Gelatina de pescado usada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides. Gelatina de pescado o ictiocola usada como clarificante en cerveza y vino.  |
|  <b>Soja</b>   | <b>Brotos de soja, Semillas, Lecitina de soja (E-322), Tofu, Proteínas de soja, Proteína vegetal hidrolizada, Harina de soja, Salsa de soja.</b><br><i>EXCEPCIONES:</i> Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinado. Tocoferoles naturales (E-306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja. Fitoesteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites de soja. Esteres de fitostanol dervados de fitosteroles de aceite de semilla de soja. |
|  <b>Moluscos</b>   |  |

| ALÉRGENOS   | EJEMPLOS DE PRODUCTOS Y DERIVADOS  |
|---|--|
|  <b>Leche</b>  | <b>Proteínas lácteas: caseína, caseinato, lactoglobulina, lactoalbúmina. Lactosa, Suero, Yogur, Queso, Mantequilla, Kefir, Cuajada, Helados, Crema, Batidos, Flan, Natillas, Postres lácteos, Galletas, Bollería y repostería, Chocolates con leche, Caramelos con leche.</b><br><i>EXCEPCIONES:</i> Lactitol, Lactosuero usado para destilados.                 |
|  <b>Cacahuets</b>  | <b>Aceite de cacahuete, Harina de cacahuete, Mantequilla de cacahuete, Salsas orientales.</b>  |
|  <b>Frutos de cáscara</b><br>Almendras, Avellanas, Nueces, Castañas de Pará, Anacardos, Pacanas, Pistachos, Macadamias | <b>Aceite de frutos secos, Mantequilla de frutos secos, Praline, Mazapán, Turrón, Esencias y aromas de frutos secos, Pastas y cremas con frutos secos, Bollería y Repostería, Helados, Salsas orientales, Muesli.</b><br><i>EXCEPCIONES:</i> Nueces usadas para hacer destilados.  |
|  <b>Apio</b>   |  |
|  <b>Mostaza</b>   | <b>Semillas de mostaza, Salsa de mostaza, Encurtidos (pepinillos).</b>   |
|  <b>Sésamo</b>   | <b>Semillas de sésamo, Aceite de sésamo, Humus, Salsas orientales, Pan, Muesli, Galletas.</b>  |
|  <b>Altramuces</b>   |  |
| <b>Anhídrido sulfuroso y sulfitos</b><br>Concentraciones superiores a 10 mg/kg o litro expresado como SO2.  | <b>E-220 dióxido de azufre, E-221 sulfito sódico, E-222 sulfito ácido de sódio, E-223 metabisulfito sódico, E-224 metabisulfito potásico, E-226 sulfito cálcico, E-227 sulfito ácido de calcio, E-228 sulfito ácido de potasio, Frutas y verduras desecadas, Bebidas refrescantes, Bebidas fermentadas (vino, cerveza, sidra), Vinagre, Preparados cárnicos.</b> |

## Como se tienen que declarar los alérgenos

- Indicar en la lista de ingredientes mediante una referencia clara al nombre del alérgeno.
  - No es necesario si aparece en la denominación del producto
- Puede indicarse además en un mensaje aparte informando de los alérgenos presentes en el producto (“contiene.....”).

| GLUTEN | “Sin Gluten”  | “Muy bajo en Gluten”  |
|--------|---|---|
|        | <b>CONTENIDO INFERIOR A 20 MG/KG</b><br>En alimentos para personas con intolerancia al gluten, otros alimentos dietéticos y alimentos normales. | <b>CONTENIDO INFERIOR A 100 MG/KG</b><br>Sólo puede figurar en alimentos para personas con intolerancia al gluten |

## Etiquetado preventivo sobre presencia de alérgenos

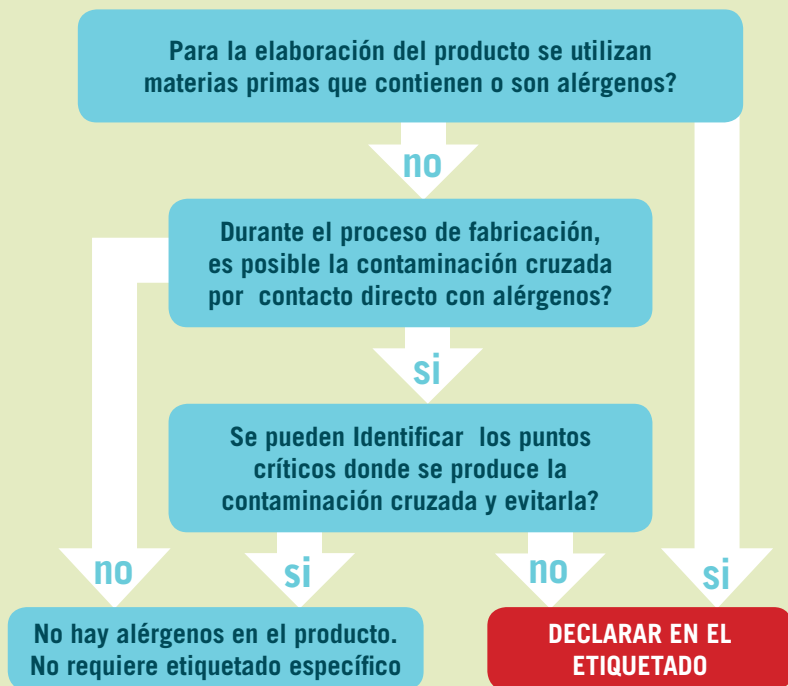
Es un aviso voluntario a los consumidores, alertando sobre la posible presencia de algún alérgeno en el alimento.  
Ej: **“Puede contener leche”**

Su objetivo es indicar que el alimento puede contener trazas de un alérgeno debido a una contaminación cruzada no intencionada e inevitable.

**Cuando puedo utilizar el etiquetado preventivo**  
Su utilización debe restringirse a los casos en los que no es posible evitar la contaminación cruzada

Su uso indiscriminado puede llevar a limitar excesivamente los alimentos adecuados para personas alérgicas, y a perder su valor como aviso.

# Árbol de decisiones para el etiquetado de alérgenos.



## LEGISLACIÓN APLICABLE:

Real Decreto 1334/1999 por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (artículo 7, Anexo V)

Reglamento 41/2009 sobre la composición y etiquetado de los productos alimenticios apropiados para personas con intolerancia al gluten