

Herméticos GN Antialérgenos

Herméticos Roxos GN Antialérgenos



¿Qué debes saber sobre la LEY DE ALÉRGENOS?

Que deve saber sobre a LEI DE ALERGÉNICOS?



Objetivo

De acuerdo con la nueva Ley de Información Alimentaria (Alérgenos), recogida en el Reglamento Europeo 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, es obligatorio informar sobre los posibles alérgenos presentes en los platos o productos, para que cualquier comensal sepa que puede comer o no sin tener que identificarse como alérgico o intolerante sin pedir un trato especial.

Em conformidade com a nova Lei de Informação Alimentar (Alergénicos), recopilada no Regulamento Europeu 1169/2011 sobre a informação alimentar fornecida ao consumidor, é obrigatório informar sobre os possíveis alérgenos presentes nos pratos ou produtos, para que qualquer comensal saiba que pode comer ou não sem ter de se identificar como alérgico ou intolerante e sem pedir um tratamento especial.



¿A qué establecimientos hosteleros afecta esta Ley?

A que estabelecimentos hoteleiros afeta esta Lei?

- Sirven comidas como bares, restaurantes o servicios de catering.
- Venden alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor (fiambres, panes, comidas preparadas o alimentos a granel).
- Venden o suministran alimentos sin envasar a otros establecimientos como escuelas, hospitales, residencias...

- Servem comida como bares, restaurantes ou serviços de catering.
- Vendem alimentos sem embalar ou embalados a pedido do consumidor (charcutaria, pão, comidas preparadas ou alimentos a granel).
- Vendem ou fornecem alimentos sem embalar a outros estabelecimentos como escolas, hospitais, residências...



¿Cuándo entró en vigor?

Quando entrou em vigor?

Desde el 13 de diciembre de 2014 todas las empresas alimentarias tienen la obligación de facilitar la información sobre ingredientes alergénicos empleados en los alimentos vendidos o suministrados. Con esta nueva Ley la responsabilidad de que el consumidor tenga una reacción alérgica o intolerancia recae sobre el restaurante y puede enfrentarse a multas y sanciones.

Desde o dia 13 de dezembro de 2014 todas as empresas alimentares têm a obrigação de fornecer a informação sobre ingredientes alérgicos utilizados nos alimentos vendidos ou fornecidos.



¿Cómo facilitar la información?

Como fornecer a informação?

La información sobre alérgenos debe estar clara, legible y disponible de forma oral o de forma escrita en soportes como el menú, la carta, en una pizarra o en un cartel próximo al alimento.

A informação sobre alérgicos deve ser clara, legível e disponível de forma oral ou escrita em suportes como na ementa, carta, num quadro ou num cartaz perto do alimento.

Reglamento Europeo 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Regulamento Europeu 1169/2011, sobre a informação alimentar fornecida ao consumidor.

¿Cuáles son los productos alimentarios que causan alergias o intolerancias sobre los que se debe informar al consumidor?

Quais são os produtos alimentares que provocam alergias Identifica e separa as ementas preparadas ou intolerâncias sobre os quais se deve informar o consumidor?



Lácteos y sus derivados... (incluida la lactosa)

Lácteos e os seus derivados (incluindo a lactose)



Crustáceos y productos a base de...

Crustáceos e produtos à base de...



Sesame y productos a base de...

Sésamo e produtos à base de...



Apio y productos derivados

Aipo e produtos à base de...



Huevo y productos a base de...

Ovo e produtos à base de...



Soja y productos a base de...

Soja e produtos à base de...



Moluscos y productos a base de...

Moluscos e produtos à base de...



Altramuces y productos a base de...

Tremoços e produtos à base de...



Pescado y productos a base de...

Peixe e produtos à base de...



Gluten y productos derivados...

Gluten e produtos à base de...



Azufre Sulfitos Concentraciones (concentraciones > 10mg/kg)

Anhydride sulfureux Concentrações (concentrações > 10 mg/kg)



Cacahuets y productos a base de...

Amendoins e produtos à base de...



Mostaza y productos derivados...

Mostarda e produtos à base de...



Frutos con cáscara (almendras, avellanas, nueces, pistachos, y productos derivados)

Frutos de casca rija e produtos à base de...

Herméticos GN Antialérgenos

Herméticos Roxos GN Antialérgenos



Identifica y separa los menús preparados especialmente para los clientes con alergias o intolerancias.
Identifica e separa as ementas preparadas especialmente para os clientes com alergias ou intolerâncias.



Color morado identificativo: identifica y diferencia del resto de contenedores el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

Cor roxa identificativa: identifica e diferencia do resto de caixas o alimento de um cliente que tem alergia ou intolerâncias alimentares para independizá-lo e protegê-lo de possíveis contaminações de substâncias potencialmente alérgicas para ele.



Etiqueta integrada: la etiqueta permanente especial identifica el alérgeno en el Hermético Araven, conservando con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias.

Etiqueta integrada: a etiqueta permanente especial identifica o alérgeno no Hermético Araven, conservando com todas as garantias os alimentos para os clientes que têm alergias ou intolerâncias alimentares.



Hermético: doble labio hermético para conservar con todas las garantías los alimentos para los clientes que padecen alergias o intolerancias alimentarias

Hermético: lábio duplo hermético para conservar com todas as garantias os alimentos para os clientes que têm alergias ou intolerâncias alimentares.



Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidos en la Norma EN 631.1.

Medidas Gastronorm: Produtos concebidos e fabricados segundo dimensões e especificações estabelecidos na Norma EN 631.1.



6x

/ 2,6L · GN 1/6

176x162xh150 mm



6x

/ 4,3L · GN 1/4

265x162xh150 mm



6x

/ 6L · GN 1/3

325x176xh150 mm



6x

/ 10L · GN 1/2

325x265xh150 mm

Ref	Description
CM786	2.6Ltr
CM787	4.3Ltr

Ref	Description
CM788	6Ltr
CM789	10Ltr

Araven Horeca Marker

Escrebe directamente sobre la etiqueta, tinta no tóxica, resistencia al roce, resistencia a la condensación de la cámara, se elimina fácilmente en el lavado.

Escreve diretamente sobre a etiqueta, tinta não tóxica, resistência à roçadura, resistência à condensação da câmara, elimina-se facilmente ao lavar.



48x

138x19 mm

Ref	Description
U283	Black Pen