

## Política sobre alérgenos

**La Campana** contempla como pieza fundamental de nuestro sistema de gestión de **Seguridad Alimentaria** la gestión de alérgenos en todo el proceso de fabricación de los productos que comercializamos, este interés y dedicación de esfuerzos se ve recompensado por nuestros clientes y certificado en los informes de auditorías de las normas **ISO 22000/FSSC22000** que lo señalan como uno de nuestros puntos fuertes en la gestión realizada por **La Campana**.

Consecuencia de la legislación europea (**Reglamento 1169/2011** de etiquetado y **Reglamento 41/2009** de gluten) los operadores económicos 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 ello **Josefa Estellés Mayor S.L, La Campana ®**, tiene la obligación legal de indicar e informar a sus clientes, en el etiquetado del producto y la documentación adjunta, cuando sus productos contengan cualquiera de las sustancias alérgicas citadas en la legislación vigente o sus derivados.

Por ello **La Campana** procedió a revisar minuciosamente cada una de las materias primas identificando los componentes alérgenos o sus trazas, se procedió al almacenaje adecuado de las materias primas alérgicas separándolas de las que no lo son, se programó la producción separando temporal y físicamente los productos, se validó la limpieza efectuada y se realizaron las instrucciones necesarias para actuar correctamente en caso de derrames.

Los proveedores de materias primas deben garantizar que los productos que nos suministran están libres de gluten y/o libre de cualquier alérgeno indicado en nuestras especificaciones técnicas de compra, si no se considera que lo contienen.

Por todo ello **Josefa Estellés Mayor S.L, La Campana®**, puede certificar:

- **Los productos fabricados son todos “SIN GLUTEN”**, excepto los que se fabrican por solicitud del cliente, separados temporal y físicamente del resto de la producción.
- **La realización de limpiezas intermedias** adecuadas para evitar contaminaciones cruzadas.
- **Verificaciones y validaciones de las limpiezas** mediante kits rápidos en fábrica y análisis **ELISA** en nuestro laboratorio de control.

