

*Adapta la Carta de tu Establecimiento al
Reglamento 1169/2011*

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

¿ Por qué ?

- Esta normativa afecta de manera relevante al sector de hostelería y restauración.
- La normativa europea precisa declarar la presencia de alérgenos en todos los alimentos ofrecidos al público
- Su propósito es promover la protección de la salud y garantizar el derecho a la información para que los consumidores
- Es de obligado cumplimiento y regula la información sobre alérgenos
- La ley prevé sanciones para los incumplimientos de la normativa, en forma de multas económicas incluso el cierre del establecimiento.

¿ Cuáles son ?

Leche de vaca, Huevo, Cacahuets, Frutos secos, Pescado, Crustáceos, Moluscos, Cereales con gluten, Apio, Mostaza, Sésamo, Soja, Altramuz y dióxido de azufre y sulfitos.

¿ Qué ofrecemos ?



Evaluación de los ingredientes que confeccionan los platos, indicando de presencia o ausencia o riesgo. para incluir el logo en la carta. Incluyendo un cartel informativo para colocar a la vista de sus clientes



Realización de ficha técnicas para la cocina.
Estandarizando las recetas y minimizando las mermas.
Haciendo más eficientes las compras de materia prima.

¿ Qué aporta ?

Ampliación de los clientes que nos visitan

Mayor visibilidad e información

Mayor seguridad alimentaría

Mejora de las características del establecimiento

Precios (sin IVA)

Hasta 15 platos	96€.	Hasta 15 platos y fichas	170€
De 16 a 25 platos	148€	De 16 a 25 platos y fichas	265€
Más de 25 platos	Consultar	Más de 25 platos y fichas	Consultar

+ Info: clisan.consultor.nutricion@gmail.com