



FORMULACIÓN DE PRODUCTOS

La formulación del producto es una etapa muy importante en la gestión de alérgenos ya que permite revisar las formulaciones con el fin de identificar todas aquellas que contengan ingredientes alergénicos, así como elaborar nuevas formulaciones.

Para identificar estos ingredientes alergénicos basta con listarlos a partir de las declaraciones de alérgenos que han facilitado los proveedores. Posteriormente, se revisará la ficha técnica de producto y se marcarán claramente los ingredientes alergénicos.

Evaluación de formulaciones establecidas

En el caso de las fórmulas que ya están establecidas, se hará una evaluación de si contiene ingredientes alergénicos. Si así fuera, se evaluaría la necesidad de utilizar dicho ingrediente, o si es posible sustituirlo por otro que no sea alergénico sin cambiar las características organolépticas del producto, cosa que no siempre es posible.



Cambios en la formulación de productos

Puede ocurrir que en un momento dado haya que realizar un cambio en la formulación de un producto. Es muy importante tener un buen sistema de control de esos cambios que se puedan dar, sobre todo si el cambio implica que en vez de un ingrediente no alergénico pase a ser un ingrediente alergénico.

Si se diera el caso, se tendrán que tener planificadas las acciones a realizar, ya que también otros productos podrían resultar afectados por contaminación cruzada. Además, en estos casos, se tendrá que informar claramente al consumidor de la modificación producida, y declarar el nuevo ingrediente de manera clara en la etiqueta del alimento.

También puede ocurrir de manera contraria, que se haya evaluado la fórmula y sea posible cambiar el ingrediente alergénico por otro que no lo sea. En este caso, no habría problema ya que se simplificaría la gestión de alérgenos.



Desarrollo de nuevas formulaciones

El desarrollo de nuevas formulaciones resulta más sencillo de cara a la gestión de alérgenos, ya que se puede actuar desde el principio en la elección de ingredientes. Los ingredientes a utilizar y los procedimientos de fabricación se deben considerar desde la perspectiva de los alérgenos.

Por lo tanto, y en la medida de lo posible, se elegirán ingredientes no alergénicos. Con esta medida, se elimina una de las posibles causas de contaminación cruzada y se facilita la gestión de los alérgenos.

Aunque no siempre es posible el incluir ingredientes no alérgenos. Por ello, en el diseño de un nuevo producto se deben tener en cuenta algunos aspectos tales como:

- Posibilidad de realización de ensayos en la fábrica de los productos que contienen alérgenos, incluyendo medidas para evitar la contaminación cruzada de estos productos alergénicos con otros
- Información al personal pertinente de la utilización de nuevos ingredientes alergénicos con suficiente antelación, de manera que puedan realizar una evaluación de los mismos y designar un plan para su manipulación
- Poner a disposición de los participantes en los ensayos en la fábrica así como los participantes en las pruebas de cata toda la información relativa a la presencia o posible presencia de alérgenos

Ejemplos para el control

PROD. FINAL XXX	cereales que contengan gluten	huevos y productos a base de huevos	crustáceos y productos a base de crustáceos	pescado y productos a base de pescado	soja y productos a base de soja	cacahuets y productos a base de cacahuets	leche y sus derivados	frutos de cáscara	apio y productos derivados	mostaza y productos derivados	granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	dióxido de azufre y sulfitos	altramuces y productos a base de altramuces	moluscos y productos a base de moluscos
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														
INGRD YYY														



INGRD YYY

		PRODUCTO XXX			
		CONTENIDO EN EL PRODUCTOS SUMINISTRADO SEGÚN LA RECETA		POSIBLE PRESENCIA FORTUITA COMO TRAZA	
ALÉRGENO		SÍ	NO	SÍ	NO
cereales que contengan gluten	trigo				
	cebada				
	centeno				
	avena				
	espelta				
	kamut				
	derivados				
huevos y productos a base de huevos					
crustáceos y productos a base de crustáceos					
pescado y productos a base de pescado					
soja y productos a base de soja					
cacahuets y productos a base de cacahuets					
leche y sus derivados					
frutos de cáscara	almendra				
	avellana				
	nuez				
	anacardo				
	pacana				
	nuez de brasil				
	pistacho				
	macadamia				
derivados					
apio y productos derivados					
mostaza y productos derivados					
granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo					
dióxido de azufre y sulfitos					
altramuces y productos a base de altramuces					
moluscos y productos a base de moluscos					





FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO XXX	
denominación de venta	
ingredientes	
ingredientes alergénicos	
características físico-químicas y microbiológicas	
formato y presentación	
tratamientos tecnológicos	
condiciones de conservación	
vida útil del producto	
destino	
uso esperado por parte del consumidor	

