



Guía Gratis

¿Cómo debo poner los alérgenos en la carta digital?

Índice

3 - Alergias y sociedad

4 - Reglamento

5 - ¿Cómo entrar los alérgenos en la carta digital?

6 - Alérgenos qué debemos indicar.

7 - Otros indicadores






Alergias y sociedad

A pesar de que las alergias a los alimentos solo afectan del 1 al 3% de la población general (en niños menores de 3 años sube al 8%), la sociedad percibe las intolerancias y las alergias alimentarias como un problema de salud importante.

Reglamento

La ley de Información Alimentaria recogida en el Reglamento Europeo 1169/2011 establece que todas las empresas de hostelería tendrán que informar de los alérgenos que contengan sus platos. Esta ley es obligatoria para todos los establecimientos y su incumplimiento puede suponer una multa económica. A pesar de que hay más de 160 alimentos que pueden provocar reacciones alérgicas, el reglamento de la Unión Europea identifica a los 14 alimentos más comunes.



¿Cómo entrar los alérgenos en la carta digital?

1

En la pantalla de MyChefTool entras en "Mis platos"

2

Te aparecerá una lista con todos los platos creados, selecciona el que quieras.

3

Una vez seleccionado, te aparecerá información varia. Pulsa "Alérgenos e indicadores".

4

Te aparecerá toda la lista de Alérgenos e indicadores. Selecciona los que quieras y pulsa "guardar".

5

Inmediatamente se actualizará la carta digital.

Alérgenos qué debemos indicar

Cereales con gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

Crustáceos y productos a base de crustáceos.

Huevos y productos a base de huevo.

Pescado y productos a base de pescado.

Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.

Soja y productos a base de soja.

Leche y sus derivados (incluida la lactosa).

Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, etc. y productos 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 en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.

Altramuces y productos a base de altramuces.

Moluscos y productos a base de moluscos.



Otros indicadores

Vegano: Plato que no contiene ningún producto de origen animal. Esto también incluye cualquier derivado de origen animal.

Vegetariano: Plato que no contiene ni carne ni pescado pero sí que puede llevar productos derivados (leche, miel, huevos, etc.).

Ecológico: Productos que cumplen con la normativa de la UE en materia de productos ecológicos.

Mediterráneo: Producto o plato perteneciente a la dieta mediterránea.

Kosher: Alimento que cumple con los preceptos de la ley judaica.

Cafeína: Producto con cafeína.

Sin azúcar: Plato o bebida sin azúcar.

Estevia: Plato que contiene estevia.

Halal: Producto que cumple con los preceptos de la ley musulmana.

Picante suave: Plato con picante ligero.

Picante: Plato con picante moderado.

Muy picante: Plato muy picante.

Km0: Producto procedente de productores locales.

Comida rápida: Plato de elaboración rápida.

Recomendado: Plato recomendado por el restaurante.

Cerdo: Plato que contiene cerdo.

Maíz: Plato que contiene maíz.

Setas: Plato que contiene setas.

Alcohol: Plato o bebida que contiene alcohol.

Infantil: Plato especialmente indicado para niños.



MYCHEFTOOL



info@mycheftool.com

www.mycheftool.com

