
 Padovana Macinazione il meglio del biologico	Padovana Macinazione s.r.l	Data: 06/09/2022
	PG 16 PROCEDURA GESTIONE ALLERGENI	Revisione: 00

PROCEDURA GESTIONE ALLERGENI

Data: 06/09/2022

Rev. 00

Firma RAeCQ per approvazione:

 Padovana Macinazione il meglio del biologico	Padovana Macinazione s.r.l	Data: 06/09/2022
	PG 16 PROCEDURA GESTIONE ALLERGENI	Revisione: 00

1. INTRODUZIONE

Visto quanto stabilito dall'Allegato II del Reg. (UE) 1169/2011, Padovana Macinazione ha provveduto ad effettuare una valutazione approfondita del processo produttivo, con particolare riguardo alla possibile cross-contamination da allergeni. La presente procedura ha lo scopo di valutare il rischio allergeni e fornire alcune regole di buona prassi di lavorazione da seguire per la gestione delle confezioni danneggiate.

2. RESPONSABILITÀ


La responsabilità dell'applicazione è di RAeCQ.

3. ALLERGENI

Gli allergeni sono sostanze che, quando presenti nei prodotti alimentari, possono causare in soggetti particolarmente sensibili allergie o intolleranze.

Nella tabella seguente sono riportati gli allergeni riconosciuti ed elencati nell'Allegato II al Reg. (UE) 1169/2011. Nella colonna di destra sono riportati quelli effettivamente presenti in azienda (prodotti confezionati).

ALLERGENI	SI/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e loro derivati)	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI
Senape e prodotti a base di senape	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi in SO ₂ nel prodotto finito	SI
Lupini e prodotti a base di lupino	SI
Molluschi e prodotti a base di mollusco	SI

 Padovana Macinazione il meglio del biologico	Padovana Macinazione s.r.l	Data: 06/09/2022
	PG 16 PROCEDURA GESTIONE ALLERGENI	Revisione: 00

STOCCAGGIO

Lo stoccaggio di tutti i prodotti avviene nelle confezioni originali, chiuse; non vi è perciò la possibilità di contaminazione crociata delle confezioni chiuse. Per tali prodotti gli ingredienti espressi in etichetta forniscono già l'indicazione al cliente delle sostanze impiegate nella fabbricazione del prodotto stesso, pertanto i clienti, all'atto dell'acquisto, sono in grado di valutare l'eventualità di utilizzare o meno tali prodotti.

Le confezioni di materie prime e/o semilavorati non vengono aperte in magazzino.

Il magazzino è stato fisicamente suddiviso per limitare la contaminazione da glutine. Nel magazzino A1 vengono stoccati prodotti senza glutine e prodotti per cui può esserci una contaminazione crociata da glutine. Nel magazzino B1 sono presenti prodotti che contengono glutine e derivati. Questo permette che in caso di presenza di sacchi rotti sia contenuta la possibile contaminazione.

GESTIONE MERCI DANNEGGIATE

In caso di rottura delle confezioni, contaminazione dell'area circostante, si provvede secondo le modalità definite nella istruzione operativa IO-06 06 Gestione prodotto non conforme.

GESTIONE RISCHIO ALLERGENI

L'indicazione degli allergeni nell'etichetta delle confezioni viene gestita sulla base delle informazioni che pervengono dalle ditte fornitrici, secondo quanto stabilito nella Procedura PO 07 – Gestione fornitori e forniture. Qualora le informazioni fornite non siano sufficienti o per particolari esigenze dei clienti, il RAeCQ invierà al fornitore richiesta di chiarimenti/approfondimenti al fine di reperire maggiori informazioni sugli allergeni presenti (anche in tracce) nello stabilimento del produttore.

ELENCO DOCUMENTI ALLEGATI

Si allega al presente manuale:

- Schede tecniche dei prodotti acquistati

ELENCO DELLE REVISIONI

N° REV.	CAPITOLI MODIFICATI	MODIFICA (BREVE DESCRIZIONE)
00	--	Prima emissione