

INFORMACION SOBRE LA PRESENCIA DE ALERGENOS EN SU PLANTA:

I. IDENTIFICACIÓN DE PROVEEDOR

Nombre proveedor:	Antalis
Dirección:	Santa Filomena 66
Teléfono/Fax	569 98882036
Periodo:	Marzo 2023 – MARZO 2024
Nombre de Contacto	Jose Ignacio contreras
Teléfono/Email	JOSEIGNACIO.CONTRERAS@ANTALIS.COM

II. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS QUE ENTREGA.

CODIGO	MATERIAL
'546200	NEGRO PROCESO ARMSTRONG 1KG
'546201	CYAN PROCESO ARMSTRONG 1 KG
'546202	MAGENTA PROCESO ARMSTRONG 1 KG
'546203	AMARILLO PROCESO ARMSTRONG 1KG

III. INFORMACION SOBRE LA PRESENCIA DE ALERGENOS EN SU PLANTA:

Favor les solicitamos completar la siguiente tabla (el anexo les ayudará).

Actualizar esta información cada vez que haya un cambio en materias primas, procesos o especificación de producto, que puedan afectar a la información entregada sobre alérgenos.

Componente Alergénico	Usado como ingrediente		Presencia Accidental (*)	
	Sí / No	Naturaleza del componente ⁽¹⁾	Sí	No
Maní y derivados	No			
Crustáceos y derivados	No			

Favor enviar documento escaneado completo con nombres y firmas originales.

Pescados y derivados	no			
Huevos y derivados	No			
Frutos Secos y derivados ⁽²⁾	No			
Leche y derivados (incluido lactosa)	No			
Soya y derivados	N0			
Cereales con gluten y derivados ⁽³⁾	N0			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos ^(**)	N0			
Apio y derivados ⁽⁴⁾	N0			
Semillas de sésamo y derivados	No			
Altramuces y derivados ⁽⁴⁾	No			
Moluscos y derivados ⁽⁴⁾	No			
Mostaza y derivados.	no			

(*): **Por favor complete el anexo para cada componente alergénico que pueda estar presente debido a contacto – cruzado involuntario.**

Por favor verificar también la correspondencia entre esta tabla y el anexo.

(**) Aditivo que puede causar una reacción de hipersensibilidad, no es un alérgeno clásico. Especificar el contenido máximo expresado en SO₂ (mg/kg or mg/lit).

1. : Especificar la naturaleza exacta del ingrediente usado (tales como aceite virgen y refinado, lactosa, almidón, gelatina, lecitina, etc.).
2. : Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia.
3. : Especificar qué cereal (trigo, centeno, cebada, espelta, avena, kamut o sus híbridos).
4. : Especificar las partes utilizadas.

NOTA: Para la tabla indicada en el punto III, se utilizó la Directiva 2007/68/CE, en donde se indican además las excepciones para la declaración de cada alérgeno.

Anexo

Árbol de decisión: Posibilidades de la presencia involuntaria de alérgenos principales

Favor enviar documento escaneado completo con nombres y firmas originales.

Las respuestas deben resultar de un estudio HACCP

Llenar una hoja por cada componente alergénico

Nombre la naturaleza del componente alergénico (1):			
Presencia del componente alergénico en la línea de proceso			
1	¿Se utiliza el componente alergénico (aún si es temporalmente) en su fábrica?	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/>
2	¿Existe un riesgo significativo de que ocurra contaminación cruzada con los componentes alergénicos con sus materias primas, tanto en sus proveedores o durante el transporte a planta?	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/> Detalles:.....
Posibilidades de contaminación cruzada en el producto entregado a cliente			
3	¿Es posible que ocurra una contaminación cruzada durante la elaboración? Ej.: por líneas de producción compartidas, reprocesos, limpieza, embalajes)	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/> Detalles:.....
4	¿Están el riesgo de contaminación cruzada bajo control? (por aseo húmedo validado y eficiente)	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/> Detalles:.....
Posibilidad de contacto cruzado con el material entregado durante el transporte			
5	Solo responda si el transporte del producto está bajo su responsabilidad. ¿Existe riesgo de contaminación cruzada entre el producto y algún alérgeno, durante el transporte desde su planta a cliente? No <input checked="" type="checkbox"/>	Sí <input type="checkbox"/>	No <input checked="" type="checkbox"/> Detalles:
6	El riesgo de contaminación cruzada de alergenos del producto a cliente está bajo control y/o no es significativo.	Sí <input type="checkbox"/>	Detalles: No X

Favor enviar documento escaneado completo con nombres y firmas originales.

DECLARACION

(1): Por favor especificar la naturaleza del componente que pueda causar contaminación cruzada (lactosa, lecitina, etc.)

Por favor adjuntar documentos relevantes, relacionados a su gestión de alérgenos, que puedan ayudar a entender mejor su declaración.

Departamento Técnico Antalis Chile

Fecha Emisión: Marzo 2023

Favor enviar documento escaneado completo con nombres y firmas originales.