



ASESORECA

Adaptación al
Reglamento Europeo
1169/2011

[**www.alergenosencarta.com**](http://www.alergenosencarta.com)



Obligación de informar al consumidor sobre 14 ingredientes alérgenos



Cumplimiento de la Ley



ASESORECA

FICHAS TÉCNICAS
CONTROL DE ALÉRGICOS
LA GALISA
Fecha: 20-03-2015

Título de alérgenos y contaminación cruzada

ARTÍCULO: PAN DE AZÚCAR CON LECHE

Substancias alergénicas (Reglamento Europeo 1169/2011)

Ingredientes alergénicos	Forma parte de la composición del producto		Forma parte de otros productos elaborados en las mismas instalaciones	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Huevos y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuetes y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche, lactosa y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Polvo de cacao y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8 - LOMO FRITO (MONTADITO) - FRITO

Ingredientes y alérgenos del plato

INGREDIENTE	PRESENCIA	INGREDIENTE ALERGÉNICO
ACEITE DE OLIVA	NO	
SAL	NO	
LIMÓN	NO	
LOMO DE CERDO	NO	
PAN	SI	Contiene gluten

Proceso de elaboración

gestión de alérgenos y contaminación cruzada

Existe presencia de componentes alergénicos en los ingredientes (pan).

Existe presencia de alérgenos en las instalaciones que no se encuentran presentes en el producto como ingrediente natural y por lo tanto existe un riesgo de contaminación cruzada. El riesgo por la presencia de estos alérgenos presentes en las instalaciones aunque no en el producto se minimiza con unas buenas prácticas de elaboración (separación en lupero, almacenamiento selectivo, etc.) y por la naturaleza del producto (envasados, etc.). El producto se encuentra envasado o envuelto evitando así el riesgo de contaminación cruzada debido al almacenamiento o proceso de elaboración.

La inspección exige, fichas técnicas de cada plato. En las que se haga una declaración de los alérgenos que lo componen

Servicio de básico cumplimiento de la LEY

FICHAS TÉCNICAS
CONTROL DE ALÉRGENOS
LA GALGA
Fecha: 22-09-2015



8 • LOMO FRITO (MONTADITO) • FRITO

Ingredientes y alérgenos del plato

INGREDIENTE	PRESENCIA
ACEITE DE OLIVA	NO
SAL	NO
LIMÓN	NO
LOMO DE CERDO	NO
PAN	SI

Proceso de elaboración

Fichas técnicas

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

REGLAMENTO UE 1169/2011

Este establecimiento tiene
información disponible
en materia de alérgenos e
intolerancias alimentarias.

Soliciten la información a nuestro
personal. Muchas Gracias.



www.asesoreca.com
sanidad@asesoreca.com

Carta de alérgenos

REVUELTO DE CHAMPIÑÓN CON GAMBAS Y JAMÓN

REVUELTO DE ESPÁRRAGOS CON GAMBAS Y JAMÓN

REVUELTO DE LA CASA

ROBADA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN

SALMOREJO CORDOBÉS CON JAMÓN Y HUEVO

SALPICÓN DE MARISCO

SALSA DE PIMENTA

SALSA ROJA

SALSA ROQUEFORT

SALSA VERDE

SOPEA A LA PLANCHA CON GAMBAS

SOPEA DE MARISCO

SOPEA DE PICADILLO

TORTILLA DE PATATAS

TOSTADA

Gluten

Crustáceos

Huevos

Lácteos

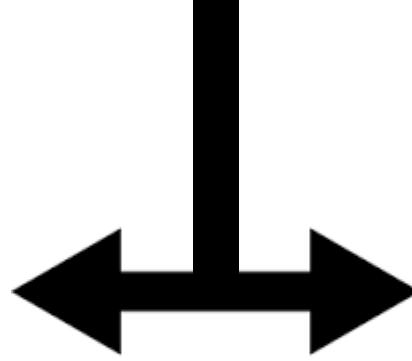
Frutos Cásicos

Pescado

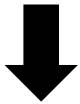
Cacahuete

www.alergenosen carta.com

Formas de adquirir el servicio



Lo hace



Servicio
personalizado
en casa del
cliente

Lo hace



Acceso a la
plataforma y
realización de la
adaptación

Pasos

1º Transcripción
de la carta



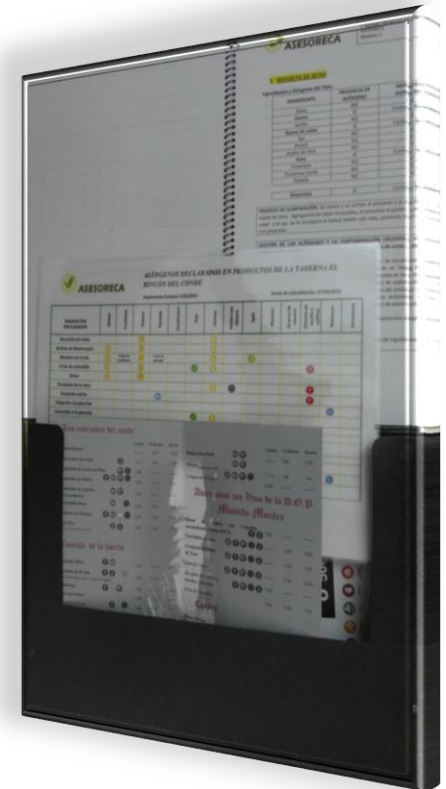
	TAPA	MEDIA	RACIÓN
Jamón ibérico	6.00€	12.00€	
Queso curado de oveja en manteca	5.00€	9.00€	
Caña de lomo ibérico	6.00€	10.00€	
Salpicón de marisco	3.50€	5.00€	8.50€
Ensaladilla Rusa	3.00€	4.50€	8.00€
Gamba blanca	6.00€	12.00€	
Berenjenas a la miel	4.00€	8.00€	
Patatas bravas / alioli	2.00€	3.00€	5.00€
Bolitas de flamenquin	4.00€	8.00€	
Surtido croquetas de jamón, rabo de toro y espinacas	5.00€	8.00€	
Ensalada Mixta	6.00€		
Ensalada de pimientos asados, ventresca y huevo	7.00€		

2º Presentación del
recetario y supervisión



ESTABLECIMIENTO:	RESTAURANTE
ALCAZABA	
ALCACHOFAS SALTEADAS AL JEREZ ACEITE DE OLIVA, AJO, ALCACHOFA, PIMIENTA NEGRA, SAL, VINO FINO.	
ARROZ CON LECHE ARROZ, AZÚCAR, CANELA EN POLVO, LECHE, CORTEZA DE LIMÓN, CORTEZ	
ATÚN ENCEBOLLADO ACEITE DE OLIVA, ATÚN, CEBOLLA, TOMATE, SAL.	
BACALAO A LA VIZCAÍNA ACEITE DE OLIVA, AJO, BACALAO, CEBOLLA, PAN, VINO FINO, PIMIENTO DE I	
BACALAO REBOZADO ACEITE DE GIRASOL, BACALAO, HUEVO, HARINA DE TRIGO.	
BERENJENAS A LA CREMA DE MARISCO AJO, BERENJENAS, GAMBA, HARINA DE TRIGO, SAL.	
BERENJENAS CRUJIENTES A LA MIEL ACEITE DE GIRASOL, BERENJENAS, CERVEZA, HARINA DE TRIGO, SAL, COLO CAÑA.	
BOCADILLO DE ATÚN CON TOMATE ATÚN, PAN, TOMATE.	
BOCADILLO DE BACON ACEITE DE OLIVA, BACON, PAN.	
BOCADILLO DE CALAMARES	

3º Entrega
del trabajo



Lo hace



Paso

1º Acceso a la
Plataforma online

www.alergenosencarta.com

ACCESO AL SISTEMA

Usuario

Restaurante Tenedor

Contraseña

Acceder

www.alergenosencarta.com

Paso

2º Registro del usuario

CREACIÓN DE UN NUEVO RESTAURANTE

* CIF/NIF

* Nombre del restaurante

* Teléfono

* Domicilio

* Localidad

* Provincia

* Código postal

* Nombre contacto

Día de cierre

Teléfono de contacto

Paso



3º Inserción de platos



Documentación

Paso

3º Inserción de platos



GESTIÓN DE PLATOS



AÑADIR PLATO

CREAR NUEVO PLATO




VOLVER

El botón **AÑADIR PLATOS**, permite buscar su plato, en nuestra extensa base de datos y agregarlo a su documentación.

El botón **CREAR PLATOS**, permite crear un plato, en su base de datos y agregarlo a su documentación.

Paso

3º Inserción de platos

Ejemplo: voy a añadir ternera con champiñones a mi carta. Busco el nombre del plato y si está registrado en la base de datos aparecerá abajo. Dándole al botón  YA LO TENEMOS AGREGADO

GESTIÓN DE PLATOS

AÑADIR PLATO

CREAR NUEVO PLATO

VOLVER

Buscar plato para añadir:

TERNERA



PLATOS PARA AÑADIR	AGREGAR PLATO
KEBAB DE TERNERA	
HAMBURGUESA TERNERA	
TERNERA CON CHAMPIÑONES	
PANTOQUE O MOLDE (CARNE PICADA DE POLLO, DE TERNERA O DE CERDO)	

Paso

4º Creación de platos

Ejemplo: Tras intentar añadir ternera con patatas, no me aparece nada.

En este **CASO CREO NUEVO PLATO**



GESTIÓN DE PLATOS

[AÑADIR PLATO](#)[CREAR NUEVO PLATO](#)[VOLVER](#)

Buscar plato para añadir:



PLATOS PARA AÑADIR

AGREGAR PLATO

Paso

4º Creación de platos

Ejemplo: Introducimos el nombre del nuevo plato, escribimos el proceso de elaboración (no es necesario si se tiene la receta)



DETALLE PLATO

* Nombre del plato

TERNERA CON PATATAS

Proceso de elaboración:

las cortamos y las
freímos.....

Técnica


PLANCHA Y FRITURA

CREAR PLATO



Paso

4º Agregamos ingredientes

Introducimos el nombre de cada ingrediente del nuevo plato en el recuadro de delante de la lupa y lo buscamos pulsando en la lupa. Lo agregamos al plato con el botón 

DETALLE PLATO

Nombre del plato

TERNERA CON PATATAS

Proceso de elaboración:

Ponemos la ternera en la plancha y las patatas la

Técnica

PLANCHA Y FRITURA

INGREDIENTES

Buscar ingrediente: SOLOMILLO



VOLVER

INGREDIENTE

ALÉRGENO

AÑADIR

SOLOMILLO DE CERDO



SOLOMILLO DE TERNERA




CERDO SOLOMILLO ASADO



Paso

5º Creación de ingredientes

En caso de que el ingrediente que estamos buscando no exista, introducimos el nombre del nuevo ingrediente, observamos si tiene alérgenos en la etiqueta y seleccionamos los que proceda marcándolos con un tic 

Para agregar el nuevo ingrediente al plato la damos al botón agregar ingrediente y volvemos al plato.

CREACIÓN DE UN INGREDIENTE

* Nombre del ingrediente:

salsa bovril

Gluten	<input type="checkbox"/>	Crustáceos	<input type="checkbox"/>
Huevo	<input type="checkbox"/>	Lactosa	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos con cáscara	<input type="checkbox"/>	Pescado	<input type="checkbox"/>
Cacahuete	<input type="checkbox"/>	Soja	<input checked="" type="checkbox"/>
Apio	<input checked="" type="checkbox"/>	Mostaza	<input type="checkbox"/>
Sésamo	<input type="checkbox"/>	Sulfito	<input type="checkbox"/>
Altramuces	<input type="checkbox"/>	Molusco	<input type="checkbox"/>

AGREGAR INGREDIENTE

VOLVER



Paso

6º Agregar nuevos platos

Nombre del plato

TERNERA CON PATATAS

Proceso de elaboración:

Ponemos la ternera en la plancha con un poco de aceite de oliva.
Pelamos y cortamos las patatas mientras se precalienta el aceite de la freidora, ponemos las patatas en el aceite caliente.
Montamos el plato cuando ambos ingredientes estén hechos.

Técnica

PLANCHA Y FRITURA

Pulsando el botón **MODIFICAR PLATO** plato, tendremos el plato creado correctamente

INGREDIENTES

Buscar ingrediente:



VOLVER

CREAR INGREDIENTE

VOLVER A CARTA

INGREDIENTES

ALERGENOS

ELIMINAR

SOLOMILLO DE TERNERA



PATATAS FRITAS



SALSA BOVRIL

contiene gluten, leche



ACEITE DE OLIVA



ACEITE DE GIRASOL



☐ Crear como nuevo plato.(Si usted marca esta casilla se creará un nuevo plato con los ingredientes que aparecen en la tabla y el nombre descrito en la parte superior.)

MODIFICAR PLATO



www.alergenosencarta.com


Paso 7º Duplicación de platos




En caso de ser una Pizzería, Bocatería o hamburguesería tendremos muchos de los ingredientes que componen los platos, repetidos.

1. Añadimos / Creamos la pizza básica (masa de pizza, salsa de tomate, mozzarella)
Añadimos / Creamos el bocadillo básico (pan, lechuga y tomate)

GESTIÓN DE PLATOS

AÑADIR PLATO CREAR NUEVO PLATO VOLVER

Buscar plato para añadir: 

PLATOS ACTUALES	ELIMINAR PLATO
TERNERA CON PATATAS	
CREMA DE CHAMPIÑÓN	
RISSOTO (PESCADO O CARNE)	

DETALLE PLATO

* Nombre del plato

Proceso de elaboración:

Técnica

CREAR PLATO

Creamos el Plato

Paso

7º Creación de platos repetitivos

DETALLE PLATO

Nombre del plato

PIZZA BÁSICA

Proceso de elaboración:

Técnica

PIZZA

Añadimos los ingredientes del Plato básico

INGREDIENTES

Buscar ingrediente:



VOLVER

CREAR INGREDIENTE

VOLVER A CARTA

INGREDIENTES

ALERGENOS

ELIMINAR

QUESO MOZZARELLA

contiene leche



TOMATE



PAN MASA PIZZA

contiene gluten



☐ Crear como nuevo plato. (Si usted marca esta casilla se creará un nuevo plato con los ingredientes que aparecen en la tabla y el nombre descrito en la parte superior.)

MODIFICAR PLATO

Paso

7º Creación de platos repetitivos

GESTIÓN DE PLATOS

AÑADIR PLATO

CREAR NUEVO PLATO

VOLVER

PLATOS ACTUALES

ELIMINAR PLATO

PIZZA BÁSICA



TERNERA CON PATATAS



CREMA DE CHAMPIÑÓN



Accedemos a la Pizza, para cambiar la pizza de nombre y añadir los ingredientes adicionales que componen otras Pizzas.

Nombre del plato

PIZZA 4 QUESOS

Proceso de elaboración:

Técnica

PIZZA

Donde ponía "PIZZA BÁSICA" ahora ponemos el nuevo nombre "PIZZA 4 QUESOS"



Paso

7º Creación de platos repetitivos

Añadimos los NUEVO S ingredientes de la nueva
“PIZZA 4 QUESOS”

INGREDIENTES

Buscar ingrediente: QUESO DE BOLA



VOLVER

CREAR INGREDIENTE

VOLVER A CARTA

INGREDIENTES

ALERGENOS

ELIMINAR

QUESO MOZZARELLA

contiene leche



MASA DE PIZZA

contiene gluten, huevo



SALSA DE TOMATE



QUESO ROQUEFORT

contiene leche



QUESO DE CABRA CURADO

contiene leche



PULSAMOS EL TIC

☒ Crear como nuevo plato. (Si usted marca esta casilla se creará un nuevo plato con los ingredientes que aparecen en la tabla y el nombre descrito en la parte superior.)

MODIFICAR PLATO

Y MODIFICAMOS EL PLATO

Paso

9º Plato añadido correctamente

GESTIÓN DE PLATOS

AÑADIR PLATO

CREAR NUEVO PLATO

VOLVER

PLATOS ACTUALES

ELIMINAR PLATO

PIZZA 4 QUESOS



PIZZA BÁSICA



TERNERA CON PATATAS



Paso 10º Generamos documentación



Pulsando  **ASESORECA** volvemos al menú Principal



GESTIÓN DE PLATOS

AÑADIR PLATO

CREAR NUEVO PLATO

PLATOS ACTUALES

PIZZA 4 QUESOS

PIZZA BÁSICA


TERNERA CON PATATAS



Platos



Documentación

Pulsando documentación 

Paso 10º Generamos documentación



Recetario



Fichas técnicas

VOLVER



Sistema de Autocontrol Higiénico Sanitario



Sistema Higiénico Sanitario



Fichas autocontrol



Gestión

Sistema Higiénico Sanitario



Imprimir Plan (PDF)



Modificar datos

VOLVER

Sistema Higiénico Sanitario



Datos generales



Temperaturas



Limpieza y desinfección



Formación de manipuladores



Trazabilidad



Control de plagas



Mantenimiento



Control de agua



Eliminación de residuos

VOLVER

Sistema de Autocontrol



Control de temperaturas



Control de limpieza



Ficha de registro anual



Prác. Man. de alimentos

VOLVER

Asesoreca - © Todos los derechos reservados
asesoreca.com - alergenoscarta.com - asesoreca@gmail.com - 685 933 934



Gracias por su Atención