

## Declaración de alérgenos Salus

Nuestro proveedor es la naturaleza. En consecuencia, es completamente natural que cada materia prima sea diferente. Para asegurar una calidad constante, las analizamos en nuestros laboratorios según parámetros estrictamente definidos.

Se recomienda a las personas con alergias que revisen cuidadosamente y evalúen si un producto es adecuado para ellas. Encontrará una tabla detallada al final de este documento que enumera los alérgenos alimentarios que procesamos en nuestras instalaciones según el Reglamento (UE) n° 1169/2011.

Para minimizar el riesgo para la salud de las personas alérgicas y poder hacer una primera evaluación, para nuestra empresa es crucial un etiquetado e información clara sobre nuestro manejo de alérgenos. En general, producimos según estándares de alta calidad e identificamos y etiquetamos conforme al Reglamento de Información Alimentaria de la UE N° 1169/2011. Además, en Salus hemos implementado un sistema de gestión de alérgenos durante muchos años para minimizar al máximo el riesgo de contaminación cruzada. También revisamos regularmente toda nuestra cadena de suministro y todos los pasos en nuestro proceso de fabricación, además de realizar exhaustivos análisis de laboratorio.

Para ofrecer productos seguros, hemos implementado las siguientes medidas:

- 1) El equipo de gestión de alérgenos capacita regularmente al personal para aumentar su conciencia sobre el manejo de alérgenos. El tratamiento especial de las materias primas alergénicas se documenta en instrucciones por escrito.
- 2) Verificamos cada nueva fórmula desarrollada por nuestro departamento de I+D con respecto a alérgenos. Evitamos alérgenos siempre que sea posible, y si están presentes, se define claramente cómo deben etiquetarse.
- 3) Preguntamos a cada proveedor de materias primas si contienen alérgenos o si hay riesgo de contaminación cruzada. Todas las materias primas siempre se entregan, almacenan y transportan en envases cerrados. Además, almacenamos las materias primas alergénicas por separado de otras materias primas.
- 4) Las máquinas, las áreas de producción y almacenamiento se limpian de manera exhaustiva y sistemática.
- 5) Los productos etiquetados como libres de gluten y lactosa se someten a pruebas regulares de alérgenos.

Con estas medidas, minimizamos el riesgo de contaminación cruzada. Sin embargo, queremos señalar que fabricamos productos naturales. Nuestras materias primas provienen de cultivos agrícolas o recolección silvestre. A pesar de las extensas medidas para minimizar riesgos, no podemos garantizar la completa ausencia de sustancias potencialmente alergénicas. En productos naturales, las trazas de alérgenos son inevitables por razones técnicas. Dado que nuestros productos suelen consumirse como infusiones, decocciones, en cantidades muy pequeñas o muy diluidas, consideramos el riesgo de reacciones alérgicas como muy bajo, incluso para estas trazas inevitables.

Por cierto, desde 2018 participamos en la mesa redonda “Alergias alimentarias y gestión de alérgenos. Diálogo entre la industria alimentaria y los consumidores” organizada por la Asociación Alemana de Alergia y Asma (DAAB). Está bajo el patrocinio del Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura (BMEL). Los representantes de los consumidores y los fabricantes intentan encontrar respuestas y soluciones comunes, ya que actualmente muchos alérgenos no tienen límites legalmente definidos. Así tratamos de proporcionar claridad y seguridad tanto para los consumidores como para nosotros, los fabricantes.

Alérgenos alimentarios (según el Reglamento (UE) N° 1169/2011):

Alérgenos presentes y productos	En la producción	En el almacén	En productos para la reventa*
Cereales que contienen gluten	Sí (trigo, avena, cebada)	Sí (trigo, avena, cebada)	Sí (trigo, avena, cebada, espelta)
Crustáceos	no	sí	sí
Huevos	no	no	no
Pescado	no	no	sí
Cacahuete	no	sí	sí
Habas de soja	no	sí	sí
Leche	sí (lactosa)	sí (lactosa)	sí (leche, lactosa)
Frutos de cáscara	no	sí (almendras)	no
Apio	no	sí	no
Mostaza	no	sí	no
Granos de sésamo	no	sí	no
Dióxido de azufre y sulfitos	sí	sí	sí
Altramuces	no	no	no
Moluscos	no	no	sí

\*no se elabora en nuestras instalaciones, solamente se almacena ya envasado