

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es

FACE- ESPIGA BARRADA

¿QUÉ ES?

La Marca Registrada «Espiga Barrada» (CGT), se trata de una marca registrada que está regulada actualmente por AO ECS (Asociación de Sociedades de Celiacos de Europa), quien delega en sus Asociaciones Nacionales miembros la concesión de su uso y control. En España, FACE es una de las encargadas de otorgar esta certificación. Por tanto, aquellos Operadores de Empresas de Alimentos (OEA) interesados en emplear esta marca en sus productos, deberán solicitar certificarse bajo el Estándar de AO ECS para Alimentos Sin Gluten.

Se trata de una marca internacionalmente reconocida por todas aquellas personas que deben seguir una dieta sin gluten, aportando gran confianza al colectivo celiaco y siendo una referencia rápida cuando se enfrentan a la hora de comprar productos sin gluten.

La norma se basa en el sistema de análisis de peligros e incorpora métodos de gestión de la seguridad alimentaria junto a las mejores prácticas de fabricación aceptadas internacionalmente para garantizar la seguridad y la calidad del producto.

A QUIEN VA DIRIGIDO:

Esta norma está enfocada a proveedores del canal de la distribución y a empresas productoras de alimentos que quieran diferenciarse por un sistema de gestión que garantice el etiquetado de productos SIN GLUTEN.

QUIÉN PUEDE CERTIFICARSE

Permite a todas las asociaciones miembros, otorgar la licencia de la Espiga Barrada a productores con sede social en su mismo país.

El Estándar de AO ECS para Alimentos Sin Gluten se aplica a los alimentos y bebidas.

www.doctoraqs.es

info@doctoraqs.es

Doctora Q

ASESORIA AGROALIMENTARIA

www.doctoraques

info@doctoraques

VENTAJAS:

Las personas que dependen de una dieta estricta sin gluten necesitan confiar en el etiquetado de los productos. Un sistema de gestión de productos sin gluten proporciona un alto nivel de protección contra posibles fallos y aumenta la confianza de los consumidores.

- Evitar que el producto tenga errores durante su producción.
- Definir un sistema de gestión que ayuda a reducir los riesgos asociados, y evitar confiar únicamente en las pruebas de gluten del producto final.
- Facilitar la identificación de los productos sin gluten y proteger a las personas de riesgo.
- Incrementar las oportunidades de negocio, accediendo a nuevos mercados.
- Aumentar la confianza de los consumidores y de las principales organizaciones de celíacos.

COMO PODEMOS AYUDARTE:

Implantación de la totalidad del proceso, mediante un sistema personalizado y adaptado a tus necesidades que te permitirá formarte y desarrollarte profesionalmente a la vez que implantas un sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria:

- Mentorización del equipo de calidad y del personal de planta
- Elaboración e implantación de procedimientos
- Auditoría interna
- Cierre de no conformidades y redacción de los planes de acción
- Acompañamiento en auditoría de certificación

Mentorización:

Mentorización adaptada y totalmente personalizada para el departamento de calidad y el personal implicado en el sistema.

www.doctoraques

info@doctoraques