

Caramelos Cerdán, S.L. es una empresa libre de alérgenos*; dispone de un plan de control que, mediante homologación de proveedores, control de materias primas y análisis de producto final, garantiza que todos sus productos están libres de alérgenos y evita la posibilidad de trazas en los mismos.

(*) Los controles están referidos a los siguientes alérgenos, de acuerdo a la lista del anexo II del reglamento (UE) No 1169/2011:

1. Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado.
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa).
8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Caramelos Cerdán, S.L.

Departamento de Calidad



Cerdán
caramelos
desde 1914

Departamento Calidad
hector@carameloscerdan.com
www.carameloscerdan.com

PR20

En Torre Pacheco (Murcia), a 11 de Enero de 2021.