



# ¿SON NECESARIAS LAS FICHAS TÉCNICAS EN RESTAURACIÓN COLECTIVA?

# Ficha Técnica, una documentación esencial y obligatoria en las cocinas de restauración colectiva

## FICHA TÉCNICA

Documento base que recoge todas las instrucciones y detalles que debemos seguir para elaborar el plato.

En ella encontraremos

- La denominación del plato
- Los ingredientes con las cantidades por ración individual
- El proceso de elaboración e incluso la forma de presentación

Las fichas técnicas forman parte de la información obligatoria dentro de la documentación APPCC en el requisito de control de alérgenos

La Ficha debe incluir la **detección de alérgenos**, basándose en el **Reglamento Europeo 1169/2011**. Se deberá contemplar si presenta o no alguno de los 14 alérgenos de declaración obligatoria.

## Información Obligatoria

El personal manipulador debe poder acceder a esta información para poder ejecutar la **correcta gestión de alergias** en el centro y poder servir cualquier preparación alimentaria con seguridad

## Gestión de alergias