



Una fàbrica sense al·lèrgens: quan menys és més

Un dels objectius clau de les empreses del segle XXI és que els productes o serveis que ofereixen siguin valorats pels seus clients. El valor creix quan afegim elements que sumen, però també quan eliminem aquells que resten. Actualment, els consumidors estan molt conscienciats sobre la importància del correcte etiquetatge d'al·lèrgens en els aliments, ja que la diagnòsi d'al·lèrgies alimentàries va en augment i els mitjans de comunicació fan molt visibles les alertes alimentàries causades per la presència d'al·lèrgens no declarats. El Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària regula en el seu annex II el llistat de 14 substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies i s'han de declarar de manera obligatòria.

Molt abans que aparegués aquest reglament i molt abans de l'actual tendència de productes "sense", a Sant Dalmai vam tenir la iniciativa d'eliminar els al·lèrgens dels nostres productes cuits, entenent que es podien elaborar productes de qualitat sense presència ni traces d'aquests.

L'inici: Sense Gluten

L'any 2007, vam ser una de les primeres empreses en obtenir la certificació FACE (Federació d'associacions de Celíacs d'Espanya) per a productes sense gluten, que hem mantingut tots aquests anys. Ens vam registrar amb la llicència número 14! El nostre certificat actual és vigent durant el 2018, i ja comptem amb llicència d'utilització del logotip europeu, ja que el 2020 el Sistema de Llicència Europeu (ELS) regulat per AOECs (Association OF European Coeliac Societies) serà l'únic certificat reconegut per la UE. Ser els pioners a servir sense gluten va fer que ens preguntéssim si seria possible elaborar productes carnis cuits sense altres al·lèrgens. Vam decidir anar a fons amb aquest tema i plantejar-nos el projecte com un repte a solucionar per etapes en el que va ser imprescindible la col·laboració dels nostres proveïdors de matèries primes.

Planificació

Vam dissenyar un sistema de gestió d'al·lèrgens que garantia la no contaminació creuada entre components al·lèrgens mitjançant dues estratègies: organització de la producció i implantació de neteges intermitges validades. Comptem amb l'avantatge de crear totes les nostres receptes partint d'ingredients purs, sense mescla prèvia, i vam implementar un sistema informàtic de detecció d'incompatibilitats que indicava als operaris quan havien de fer neteges intermitges.

Sense soja i sense llet

Vam iniciar el projecte "sense al·lèrgens" buscant com substituir les proteïnes de soja i els caseïns, dos ingredients que avui encara són d'ús habitual en la indústria càrnia. Vam descobrir que en el mercat existien algunes alternatives capaces de replicar la funció de les proteïnes de soja i de llet, i tot i que va suposar un repte integrar-les, el canvi ens permetria simplificar l'etiquetatge dels nostres productes. Després de la soja i la llet, vam anar treballant per eliminar la resta d'al·lèrgens de les nostres receptes.

Aromes

A la següent fase ens centrem en les aromes. En aquest punt va ser clau la col·laboració dels nostres proveïdors, ja que havien de garantir-nos l'absència d'al·lèrgens en els seus productes i no era un requeriment habitual en aquell moment. Ràpidament van respondre a les nostres propostes i treballant de manera conjunta vam aconseguir tenir aromes totalment lliures d'al·lèrgens per a la fabricació dels nostres productes.

Minis

L'any 2009 vam llançar una gamma de "minis" (pernil cuit i pit d'indi) lliures de gluten, llet, ous, soja i fruits secs. Les seves característiques sensorials, la seva presentació i el seu preu els van posicionar com a productes dirigits al públic general, però especialment adequats per als que tenien al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Actualitat

Els productes carnis cuits que Sant Dalmai SAU fabrica avui per al mercat europeu estan lliures de tots els al·lèrgens de declaració obligatòria a la UE. Sabem que aquesta característica és essencial per a les indústries alimentàries i sobretot per a les empreses que treballen amb col·lectivitats i que han d'assegurar el cent per cent la fiabilitat de les seves receptes.

✓ Sense llet ni derivats

✓ Sense ou

✓ Sense sulfits

✓ Sense soja

✓ Sense fruits secs

✓ Sense gluten