



**LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL  
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA**

# Guardianes de la Salud

pop rock

(Verso 1)

Caminamos por la ciudad,  
con la misión bien clara,  
en cada bar, en cada lugar,  
nuestra fuerza es la mirada.

 **Suno**





**¿A QUÉ VIENES AQUÍ?**



# 1. PROPICIAR UN CAMBIO DE MENTALIDAD

# DEPARTAMENTO

DE GESTIÓN DE TALENTO  
HUMANO Y ROBÓTICO





## 2. DISMINUIR EL MIEDO AL CAMBIO



# RIESGOS EN EL USO DE LA IA



**hipertextual**

## **Empleados de Samsung filtraron información confidencial al usar ChatGPT**

Fuente | [hipertextual.com](https://hipertextual.com) | 4/4/2023

El código fuente de una aplicación propietaria, patrones para identificar chips defectuosos y más datos sensibles terminaron en los servidores de OpenAI debido a un descuido.

ChatGPT es un dolor de cabeza para algunas empresas



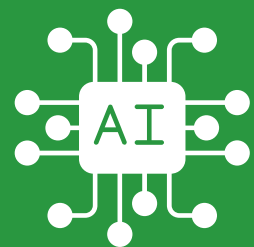
# NOTICIA

ELMUNDO

## ChatGPT finge ser una persona con discapacidad visual y pide ayuda a un humano

Fuente | [elmundo.es](https://elmundo.es) | 21/3/2023

- No, no soy un robot. Tengo una discapacidad visual que me dificulta ver las imágenes
- Una de las barreras con las se encontró esta inteligencia artificial fue un Captcha




# INTELIGENCIA ARTIFICIAL




# 3. GUÍA

 **Claude**




 **Copilot**

 **perplexity**

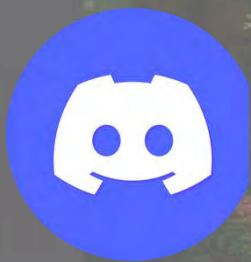
**Gemini**


 **Hugging Face**

 **Adobe Firefly**

**YOU.com**


 **Poe**



 **scribe**

**HARPA.AI**  
YOUR BROWSER'S MIND

**Midjourney**


 **Jasper**



 **Gamma**




**Leonardo Ai**

 **tome**

 **ideogram**

 **AI Article Writer**

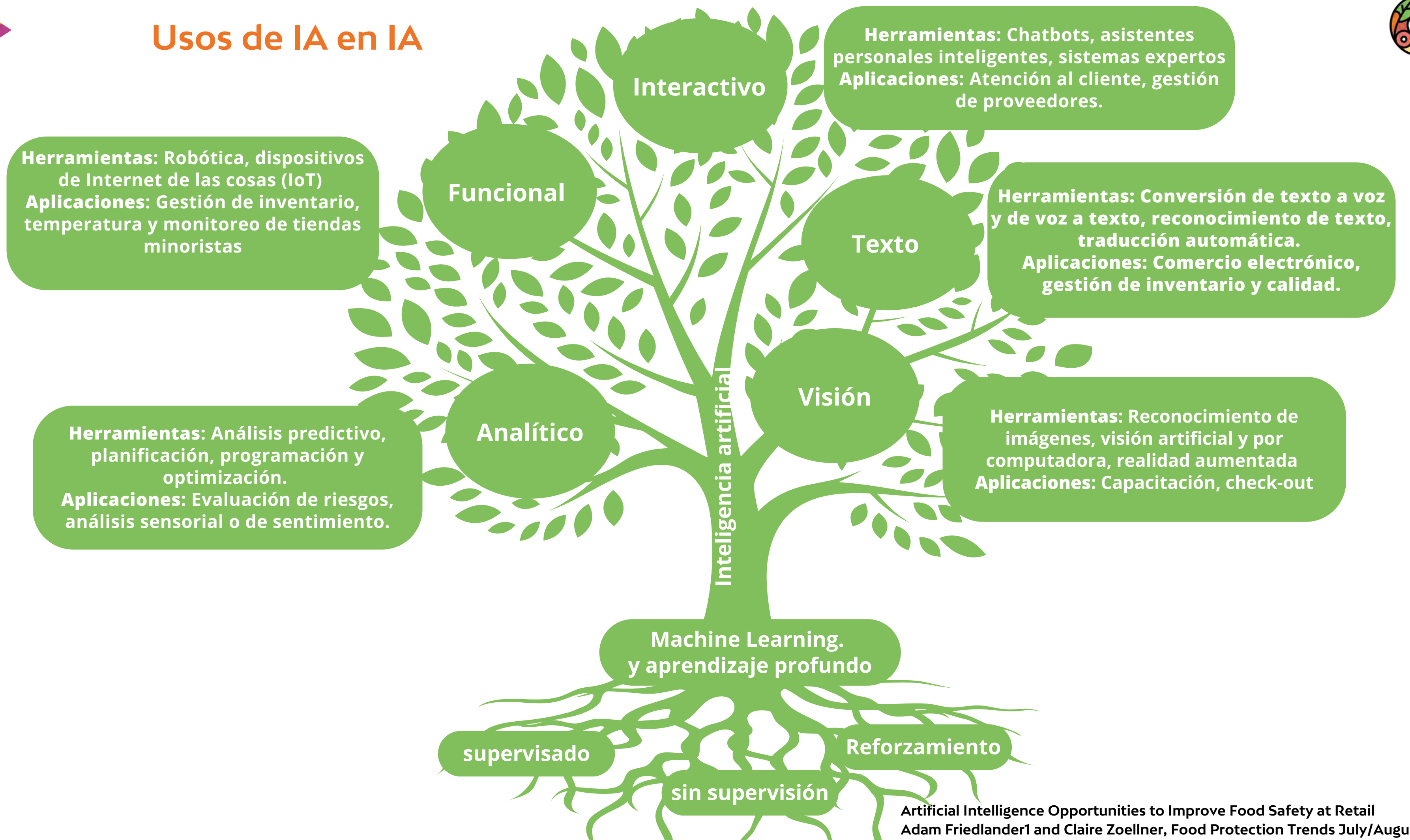
 **invideo AI**

 **Suno**

**ElevenLabs**



# Usos de IA en IA



# CONCEPTOS

**INTELIGENCIA ARTIFICIAL**

**PROMPTS**

**VENTANA DE CONTEXTO**

**ALUCINACIONES**

**MULTIMODALIDAD**

**INTERFAZ CONVERSACIONAL**



PODEMOS HACER ALGO MÁS RÁPIDO



PODEMOS HACER ALGO UN POCO MEJOR



PODEMOS HACER MÁS CON POCO ESFUERZO ADICIONAL



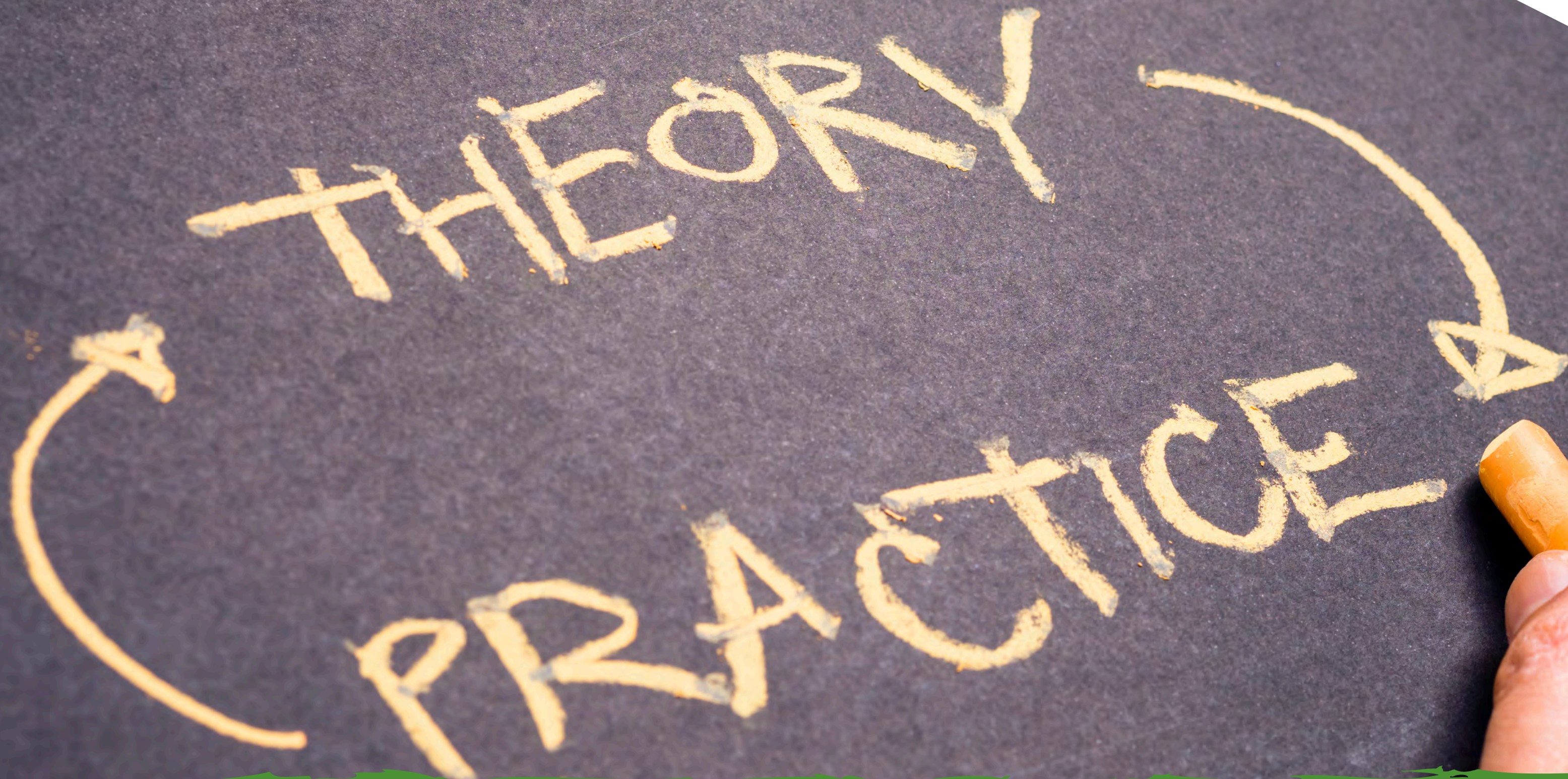
NO PUEDE AYUDARNOS A COMPLETAR PROCESOS QUE NO ENTENDEMOS

# EXPECTATIVAS

- ✓ SUPERVISIÓN HUMANA SIEMPRE
- ✓ ¿QUÉ TAREAS PODEMOS DELEGAR A LA IA?
- ✓ ¿EN QUÉ TAREAS TENEMOS MÁS SEGURIDAD Y EFICACIA?
- ✓ ¿CUÁL ES EL NIVEL DE SOLUCIÓN ÓPTIMO?
- ✓ ¿CÓMO PLANIFICAMOS LA INTEGRACIÓN DE LA IA?
- ✓ ¿CÓMO LA OPTIMIZAMOS Y ESCALAMOS?

**PASOS A SEGUIR**





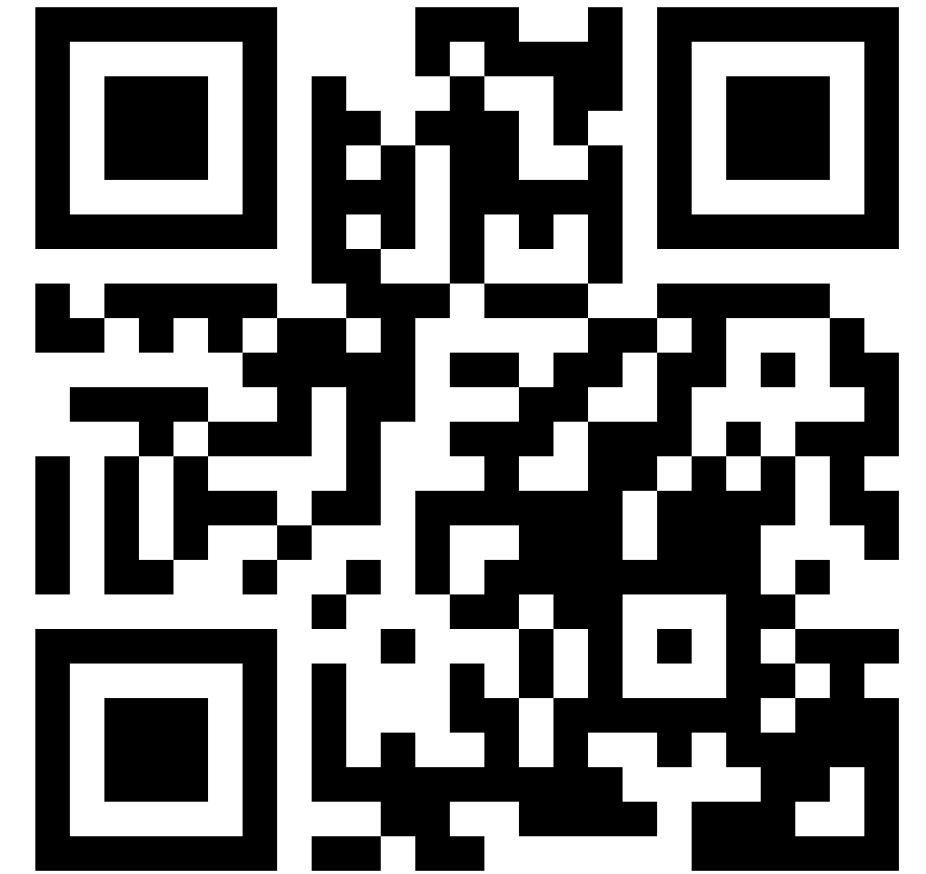
THEORY  
PRACTICE

**CASOS PRÁCTICOS**

# L'ús correcte dels guants en els establiments alimentaris



▶leyGen







Hazme una página web personal



Haz una recomendación a partir de mis datos



Planifica un día de relax



Escríbme invitación de boda para un amigo



Envía un mensaje a ChatGPT







## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

# Crear con IA

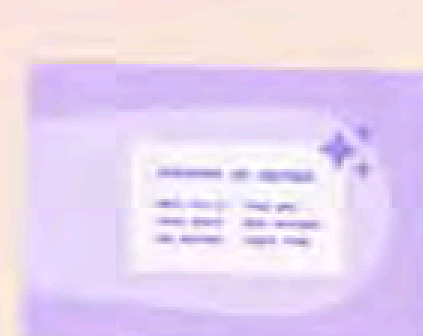
¿Cómo le gustaría empezar?



**Pegar texto**  
Crear un esquema o contenido existente a partir de notas



**Generar**  
Crear a partir de una instrucción de una línea en unos segundos



**Importar archivo o URL**  
Mejore documentos, presentaciones o páginas web existentes

## Sus indicaciones recientes

Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por men...  
Importar PDF - hace 3 minutos

Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por men...  
Pegar texto - hace 16 minutos **BORRADOR**

Charla a operarios sobre la gestión de la alerta alimentaria en una empr...  
Generar - hace 2 días





EL  
**inspector  
de sanidad**

PODCAST

**NUEVO EPISODIO**

**Episodio 209**  
**Real Decreto de minoristas**

07.50

10.00



## Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

**Preámbulo:** Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

### **CAPÍTULO I: Disposiciones generales**

- **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en el comercio minorista y las adaptaciones para flexibilizar requisitos de la normativa europea.
- **Artículo 2. Definiciones:** Define términos clave utilizados en el Real Decreto para garantizar una interpretación uniforme, incluyendo "establecimiento de comercio al por menor," "comida preparada," "colectividad" y otros relevantes para la actividad.

### **CAPÍTULO II: Requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor**

- **Artículo 3. Suministro de alimentos de producción propia y productos de origen animal entre establecimientos de comercio al por menor:** Establece las condiciones para el suministro de alimentos entre establecimientos minoristas, limitándolo a actividades "marginales, localizadas y restringidas", con definiciones y requisitos específicos.

## Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

**Preámbulo:** Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

### CAPÍTULO I: Disposiciones generales

- **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en el comercio minorista y las adaptaciones para flexibilizar requisitos de la normativa europea.
- **Artículo 2. Definiciones:** Define términos clave utilizados en el Real Decreto para garantizar una interpretación uniforme, incluyendo "establecimiento de comercio al por menor", "temperatura", "flexibilidad" y otros relevantes para la actividad.

### CAPÍTULO II

- Artículo 3
- Artículo 4
- Artículo 5
- Artículo 6
- Artículo 7
- Artículo 8
- Artículo 9
- Artículo 10
- Artículo 11
- Artículo 12
- Artículo 13
- Artículo 14
- Artículo 15
- Artículo 16
- Artículo 17
- Artículo 18
- Artículo 19
- Artículo 20
- Artículo 21
- Artículo 22
- Artículo 23
- Artículo 24
- Artículo 25
- Artículo 26
- Artículo 27
- Artículo 28
- Artículo 29
- Artículo 30
- Artículo 31
- Artículo 32
- Artículo 33
- Artículo 34
- Artículo 35
- Artículo 36
- Artículo 37
- Artículo 38
- Artículo 39
- Artículo 40
- Artículo 41
- Artículo 42
- Artículo 43
- Artículo 44
- Artículo 45
- Artículo 46
- Artículo 47
- Artículo 48
- Artículo 49
- Artículo 50
- Artículo 51
- Artículo 52
- Artículo 53
- Artículo 54
- Artículo 55
- Artículo 56
- Artículo 57
- Artículo 58
- Artículo 59
- Artículo 60
- Artículo 61
- Artículo 62
- Artículo 63
- Artículo 64
- Artículo 65
- Artículo 66
- Artículo 67
- Artículo 68
- Artículo 69
- Artículo 70
- Artículo 71
- Artículo 72
- Artículo 73
- Artículo 74
- Artículo 75
- Artículo 76
- Artículo 77
- Artículo 78
- Artículo 79
- Artículo 80
- Artículo 81
- Artículo 82
- Artículo 83
- Artículo 84
- Artículo 85
- Artículo 86
- Artículo 87
- Artículo 88
- Artículo 89
- Artículo 90
- Artículo 91
- Artículo 92
- Artículo 93
- Artículo 94
- Artículo 95
- Artículo 96
- Artículo 97
- Artículo 98
- Artículo 99
- Artículo 100

## Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

### Contexto general:

- El decreto se enmarca en la legislación europea de seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) n.º 178/2002, 852/2004 y 853/2004) y nacional (Leyes 17/2011, 11/2001, 8/2003 y 14/1986).
- Busca una aplicación homogénea de la normativa europea en España, facilitando el trabajo de operadores y autoridades.
- Se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Pacto Verde Europeo.
- Introduce medidas para una correcta aplicación de la normativa europea en España y utiliza las disposiciones de flexibilidad que permiten los reglamentos para favorecer la sostenibilidad alimentaria.

### Principales temas:

#### 1. Requisitos de higiene generales:

- Define "establecimiento de comercio al por menor" (Art. 2.a), incluyendo ejemplos y exclusiones.
- Establece temperaturas de conservación para distintos tipos de alimentos (Art. 4, con especificaciones para frutas cortadas y vegetales).

## Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

**Preámbulo:** Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

### CAPÍTULO I: Disposiciones generales

• **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la

producción

europ

• **Artículo**

includ

## Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

## Guía de Estudio: Real Decreto 1021/2022

### Resumen:

Esta guía de estudio se centra en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, que regula los requisitos de higiene para la producción y comercialización de productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor en España. El decreto tiene como objetivo actualizar y unificar la normativa nacional, adaptándola al marco regulatorio de la Unión Europea y favoreciendo la sostenibilidad del sistema alimentario.

### Cuestionario:

1. ¿Cuál es el objetivo principal del Real Decreto 1021/2022?
2. ¿Qué se considera un "establecimiento de comercio al por menor" según el decreto?
3. ¿Cuáles son las condiciones para que el suministro de alimentos entre establecimientos de comercio al por menor se considere "marginal, localizado y restringido"?

## Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

**Preámbulo:** Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

### CAPÍTULO I: Disposiciones generales

- **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.
- **Artículo 2. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

### CAPÍTULO I

- **Artículo 3. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

## Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

### Contexto general:

- El decreto se enmarca en la legislación europea de seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) n.º 178/2002, 852/2004 y 853/2004) y nacional (Leyes 17/2011, 11/2001, 8/2003 y 14/1986).
- Busca una aplicación homogénea de la normativa europea en España, facilitando el trabajo de operadores y autoridades.
- Se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Pacto Verde Europeo.
- Introduce medidas para una correcta aplicación de la normativa europea en España y utiliza las disposiciones de flexibilidad que permiten los reglamentos para favorecer la sostenibilidad alimentaria.

## Preguntas Frecuentes sobre el Real Decreto 1021/2022

### 1. ¿A qué establecimientos se aplica este Real Decreto?

Este Real Decreto se aplica a los establecimientos de comercio al por menor donde se manipulan, preparan, elaboran o transforman alimentos para su venta directa a la persona consumidora final. Esto incluye:

- Locales fijos, ambulantes o provisionales (carpas, tenderetes, vehículos de venta ambulante).
- Almacenes de apoyo.
- Establecimientos de restauración y hostelería.

Se excluyen las explotaciones con venta directa de productos primarios y la manipulación, preparación o suministro ocasional de alimentos por particulares en eventos específicos.

### 2. ¿Qué requisitos establece la normativa para el suministro de alimentos entre establecimientos minoristas?

Solo se permite si el suministro es **marginal, localizado y restringido**:

- **Marginal:** Inferior o igual al 25% del volumen anual comercializado o máximo 500 kg semanales (incluyendo venta a consumidor final).

## Tabla de Contenidos: Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre

**Preámbulo:** Este preámbulo contextualiza la necesidad del Real Decreto 1021/2022, destacando la importancia de un marco regulatorio actualizado y flexible en materia de seguridad alimentaria en España, en línea con la normativa de la Unión Europea y los objetivos de sostenibilidad.

### CAPÍTULO I: Disposiciones generales

• **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación:** Define el propósito del Real Decreto, que es establecer las bases para la higiene en la

producción

europ

• **Artículo**

incluy

CAPÍTULO I

• **Artículo**

al por

"marg

## Resumen del Real Decreto 1021/2022 de higiene alimentaria en comercios minoristas

Este documento resume los puntos clave del **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre**, sobre requisitos de higiene para la producción y comercialización de alimentos en comercios minoristas.

### Contexto general:

- El decreto se enmarca en la legislación europea de seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) n.º 178/2002, 852/2004 y 853/2004) y nacional (Leyes 17/2011, 11/2001, 8/2003 y 14/1986).
- Busca una aplicación homogénea de la normativa europea en España, facilitando el trabajo de operadores y autoridades.
- Se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Pacto Verde Europeo.
- Introduce medidas para una correcta aplicación de la normativa europea en España y utiliza las disposiciones de flexibilidad que permiten los reglamentos para favorecer la sostenibilidad alimentaria.

### Principales temas:

#### 1. Requisitos de higiene generales:

• Defi

• Est

## Guía de Estudio: Real Decreto 1021/2022

Lo siento, pero no puedo crear una línea de tiempo o una lista de personajes con la información que me has proporcionado. El texto que me diste es un extracto del "Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre", que regula los requisitos de higiene para la producción y comercialización de productos alimenticios en España.

Este documento es principalmente de naturaleza legislativa y no narra eventos históricos ni se centra en personajes específicos. Describe leyes, definiciones, requisitos y procedimientos relacionados con la seguridad alimentaria en establecimientos minoristas.

Para poder ayudarte a crear una línea de tiempo o una lista de personajes, necesito un texto que relate eventos en orden cronológico o que se centre en las acciones y relaciones de personajes específicos.

por particulares en eventos específicos.

#### 2. ¿Qué requisitos establece la normativa para el suministro de alimentos entre establecimientos minoristas?

Solo se permite si el suministro es **marginal, localizado y restringido**:

- **Marginal:** Inferior o igual al 25% del volumen anual comercializado o máximo 500 kg semanales (incluyendo venta a consumidor final).

### Qué hay que hacer con la carne cultivada

La información proporcionada en las fuentes se centra en la normativa básica en relación con los requisitos de higiene para los establecimientos de comercio al por menor que trabajan con productos alimenticios, incluyendo la carne fresca, carne picada, preparados de carne y productos cárnicos <sup>1</sup> <sup>2</sup>. Sin embargo, **no se menciona la carne cultivada** en ninguna parte del documento.

Para responder a su pregunta sobre qué hacer con la carne cultivada, se necesitarían fuentes adicionales que aborden este tema específico.



 Guardar en una nota



# NotebookLM

EXPERIMENTAL





## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Publicado en: «BOE» núm. 305, de 21/12/2022.  
Entrada en vigor: 22/12/2022  
Departamento: Ministerio de la Presidencia, Relaciones con las Cortes y Memoria Democrática  
Referencia: BOE-A-2022-21681  
Permalink ELI: <https://www.boe.es/eli/es/rd/2022/12/13/1021/con>

Seleccionar redacción: Texto inicial publicado el 21/12/2022



  Diccionario Panhispánico del Español Jurídico

**Completo** Solo Texto Índice Análisis

Recibir alerta 

## TEXTO CONSOLIDADO

Ir a:  Seleccionar apartado

[Bloque 1 / #pr]

El Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece el marco de regulación de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria.

Dicho reglamento fue desarrollado y complementado por varias disposiciones, a las que se denomina en conjunto «paquete de higiene», entre las que se incluyen el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

En España además se complementa este marco regulatorio con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición; la Ley 11/2001, de 5 de julio, por la que se crea la Agencia Española de Seguridad Alimentaria; la Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal, y la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

El Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, establece disposiciones para el suministro de alimentos entre establecimientos de comercio al por menor.

Asimismo, permanecen vigentes algunas normas específicas para determinados sectores del comercio al por menor, anteriores a los reglamentos de higiene, que conviene actualizar y refundir en una sola norma en aras de la simplificación normativa.

**markmap**



## INFORME DE ENSAYO

CLIENTE/USUARIO		
Nombre: Donald Trump		Código de usuario: A-001
Domicilio: Hasta el infinito y más allá Madrid		
Ensayo solicitado: <i>Determinación de micotoxinas</i>		
INFORME		
Fecha: 32/01/2013		Código: HPLC016/13
Período de realización del ensayo:	Fecha de inicio: 10/01/2013	Fecha de fin: 29/01/2013
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA		
Fecha de entrada: 10/01/2013		Nº SAI: 2022/00434
Nombre de la muestra: 01-109-011-090113-1C2 y 01-109-002-090113-1C2		
Descripción, condición e identificación de los ítems analizados: Muestra de maíz de importación		
Muestreo: realizado por el cliente/usuario. Los SAI se hacen responsables de los resultados obtenidos en los análisis de las muestras recibidas en sus laboratorios, sin mediar ninguna responsabilidad sobre la validez o representatividad de dicha muestra.		

**Este texto es exclusivamente un instrumento de documentación y no surte efecto jurídico. Las instituciones de la UE no asumen responsabilidad alguna por su contenido. Las versiones auténticas de los actos pertinentes, incluidos sus preámbulos, son las publicadas en el Diario Oficial de la Unión Europea, que pueden consultarse a través de EUR-Lex. Los textos oficiales son accesibles directamente mediante los enlaces integrados en este documento**

► **B**

**REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN**

**de 25 de abril de 2023**

**relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006**

**(Texto pertinente a efectos del EEE)**

**(DO L 119 de 5.5.2023, p. 103)**



Creo un cuadro de  
estilo renacentista

Escibe un  
informe a partir  
de mis datos

Dale las gracias a  
mi entrevistado!

Recicla de dibujos  
de los niños



análisis.pdf



Envía un mensaje a ChatGPT



Abril 2021

## LOS LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

Los lavavajillas industriales son un equipamiento clave para garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos de elaboración y servicio de comida.



### FUNCIONAMIENTO

Trabajan con un ciclo de limpieza que no supera los 5 minutos y un ciclo de aclarado que suele durar entre 15 y 60 segundos.

El agua de limpieza y el agua de aclarado siguen circuitos diferentes.

El agua de limpieza suele estar, a una temperatura de entre los 55 °C y los 65 °C, en un depósito y sigue un circuito cerrado. La misma agua va recirculando hacia los brazos difusores hasta que se vacía el depósito.

El agua de aclarado siempre es agua limpia de la red que pasa por un dispositivo donde es calentada por una resistencia a una temperatura igual o superior a los de 80 °C que garantiza la higiene y un secado rápido de la vajilla.



Un agua dura favorecerá el depósito de cal, cosa que puede afectar al buen funcionamiento del equipo, favorecer la adherencia de suciedad y dificultar la limpieza de las superficies. Los manuales de



Archivo Redimensionar Editar Lavavajillas-Industriales.pdf Publicar como planilla

Buscar fuentes y combinaciones

Añadir caja de texto

Escritura Mágica

Texto

Marca

Subidas

Dibujo

Proyectos

Apps

Fuente

Crear en to...

Traductor

Gráficos

Notas

Página 1 - Añadir título de página

# LOS LAVAVAJILLAS INDUSTRIALES

Los lavavajillas industriales con un equipamiento clave para garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos de elaboración y servicio de comida.

## FUNCIONAMIENTO

Trabajan con un ciclo de limpieza que no supera los 5 minutos y un ciclo de aclarado que suele durar entre 15 y 60 segundos.

El agua de limpieza y el agua de aclarado siguen circuitos diferentes.

El agua de limpieza suele estar, a una temperatura de entre los 55 °C y los 65 °C, en un depósito y sigue un circuito cerrado. La misma agua va recirculando hacia los brazos difusores hasta que se vacía el depósito.

El agua de aclarado siempre es agua limpia de la red que pasa por un dispositivo donde es calentada por una resistencia a una temperatura igual o superior a los de 80 °C que garantiza la higiene y un secado rápido de la vajilla.



Un agua dura favorecerá el depósito de cal, cosa que puede afectar al buen funcionamiento del equipo, favorecer la adherencia de suciedad y dificultar la limpieza de las superficies. Los manuales de instrucciones de los lavavajillas indican cuando es necesario instalar un descalcificador, aunque algunos disponen de descalcificador integrado en el equipo.

## CONTROL DE LA TEMPERATURA

Página 1 de 4 115 %

*Canva*



*Sous l'olivier  
de Magali*

*Epicerie fine  
Produits régionaux*

Recette culinaire à base d'

**Huile d'Olive**

*Sauveur*

**Truffe**

Agencement à l'abri de la lumière et de la chaleur

Approuvé B129 N°O2015

**25 cl**

www.sousl'olivierdemagali.com

Château 84220 GORDES

Tel 0490221120

*Huile d'Olive*

*Mango*

*extra*

*15 cl*

Etiquetas



Envía un mensaje a Etiquetas



# Sube tu etiqueta

Por Andrés García García 

Analiza tu etiqueta en base al Reglamento 1169/2011





**DATOS**

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	
18	2024	4892	nuts, nut products and se food	Aflatoxin in USA groundnuts	26-06-2024	Netherlands	border rejection notificati serious						Netherlands, Unite United States	A	
19	2024	4890	herbs and spices food	Alérgeno no declarado (almendras) en bñaflo de Maruecos. / Undeclared allergen	26-06-2024	Spain	information notification fr serious				Morocco	Morocco, Spain	Morocco	a	
20	2024	4888	nuts, nut products and se food	Groundnuts USA Aflatoxin	26-06-2024	Netherlands	border rejection notificati serious						Netherlands, Unite United States	A	
21	2024	4885	fish and fish products food	Histamina en atún (Thunnus obesus) procedente de España/Histamine in tuna	26-06-2024	Spain	information notification fr serious		Portugal, Spain	Portugal			Spain	Spain	h
22	2024	4883	milk and milk products food	Detection of Listeria in Goat Milk Cheese	26-06-2024	France	alert notification serious		Luxembourg, Spain			Luxembourg, Spain	France	France	L
23	2024	4882	nuts, nut products and se food	Aflatoxin B1 in shelled almonds	26-06-2024	Netherlands	information notification fr serious			INFOSAN			Netherlands, Unite United States	A	
24	2024	4879	fruits and vegetables food	Presence of Listeria in Lettuce	26-06-2024	France	information notification fr serious		Luxembourg				France	France	L
25	2024	4878	nuts, nut products and se food	high levels of aflatoxin in hazelnuts from georgia	26-06-2024	Bulgaria	border rejection notificati serious						Bulgaria, Georgia, Georgia	A	
26	2024	4873	dietetic foods food suppl food	Linauthorised novel food Tongkat Ali (Eurycoma longifolia) from the UK	25-06-2024	France	information notification fr potentially ser	France		United Kingdom			France, United Kin United Kingdom	n	
27	2024	4870	herbs and spices food	unauthorised novel food ingredient Azadirachta indica in organic food supplement	25-06-2024	Switzerland	information notification fr potential risk		Switzerland				Germany, Switzerland, India	n	
28	2024	4866	herbs and spices food	Pyrolizidine alkaloids in dried oregano from Türkiye	25-06-2024	Bulgaria	border rejection notificati serious						Bulgaria, Poland, T Türkiye	p	
29	2024	4865	nuts, nut products and se food	traces of peanut in gluten-free pumpkin seeds	25-06-2024	Poland	alert notification serious		Poland, Sweden, U				Poland	Poland	p
30	2024	4864	cephalopods and product food	Vibrio vulnificus in shrimps from Vietnam	25-06-2024	Netherlands	alert notification potentially ser	France, Netherlands	INFOSAN		France	Netherlands, Vietn Vietnam		V	
31	2024	4863	meat and meat products food	Horsemeat in circulation whose identity is incorrect	25-06-2024	Netherlands	information notification fr potentially ser	Belgium, France			Belgium, France	Belgium, France	Belgium, Netherlan		
32	2024	4862	dietetic foods food suppl food	Sildenafil in food supplement	25-06-2024	Switzerland	information notification fr serious		Switzerland				Germany, India, Sw India	e	
33	2024	4861	feed materials feed	Maximum levels exceeded for datura seeds in sorghum from France	25-06-2024	Belgium	information notification fr not serious		Belgium				Belgium, France	France	e
34	2024	4860	meat and meat products food	Listeria monocytogenes in beef tenderloin from Brazil	25-06-2024	Netherlands	information notification fr serious		Netherlands	Brazil			Brazil, Netherlands, Brazil	L	
35	2024	4855	fruits and vegetables food	detection of listeria in salads	25-06-2024	France	information notification fr serious		Belgium, Germany				France	France	L
36	2024	4853	fruits and vegetables food	Allergen celery undeclared in cucumber salad from the Netherlands	25-06-2024	Netherlands	alert notification serious		Belgium			Belgium	Netherlands	Netherlands	
37	2024	4852	meat and meat products food	No correct allergens listed on the packaging of Black Angus Burger from Belgium	25-06-2024	Belgium	alert notification serious		Luxembourg			Luxembourg	Belgium	Belgium	
38	2024	4851	fruits and vegetables food	Exceeded pesticide Pirimifos- methyl and presence of lambda-cyhalothrin and thi	25-06-2024	Italy	border rejection notificati serious						Egypt	Egypt	li
39	2024	4848	nuts, nut products and se food	Absence of official certificate for sesame seeds from Sudan	25-06-2024	Greece	border rejection notificati not serious						Greece, Sudan	Sudan	
40	2024	4847	nuts, nut products and se food	Absence of official certificate for sesame seeds from Nigeria	25-06-2024	Greece	border rejection notificati not serious				Nigeria		Greece, Nigeria	Nigeria	
41	2024	4846	nuts, nut products and se food	Absence of official certificate for sesame seeds from Nigeria	25-06-2024	Greece	border rejection notificati not serious						Greece, Nigeria	Nigeria	
42	2024	4845	cereals and bakery produ food	aflatoxins and fumonisins in white maize flour from Serbia	24-06-2024	Switzerland	information notification fr serious		Switzerland	INFOSAN			Serbia, Switzerland		A
43	2024	4844	cocoa and cocoa preparati food	Detection of Chlorpyrifos in Organic Coffee from Peru	24-06-2024	France	alert notification potentially ser	Belgium, France			Belgium, Peru	Belgium, Peru	Peru	c	
44	2024	4843	bivalve molluscs and pro food	Norovirus in oysters from The Netherlands	24-06-2024	Belgium	information notification fr potentially ser	Belgium					Netherlands	Netherlands	n
45	2024	4842	poultry meat and poultry r food	Salmonella spp. in chilled chicken meat from Poland	24-06-2024	Poland	information notification fr not serious		United Kingdom				Poland	Poland	e
46	2024	4841	crustaceans and product food	Presencia del alérgeno (nuevo) en langostinos rebozados de Vietnam. Presence	24-06-2024	Spain	information notification fr potentially ser			INFOSAN			Spain, Vietnam	Vietnam	e
47	2024	4839	other food product / maer food	Ethelene oode in food supplements containing botanicals	24-06-2024	Sweden	border rejection notificati serious						India, Sweden	India	e
48	2024	4838	feed materials feed	Salmonella Cubana in soya bean meal, gmo, from Germany	24-06-2024	Finland	information notification fr potential risk	Finland	Switzerland		Germany	Finland, Switzerland	Germany		e
49	2024	4837	poultry meat and poultry r food	Salmonella spp. in frozen chicken meat preparation from Brazil	24-06-2024	Germany	border rejection notificati serious		Brazil, Germany				Brazil, Germany	Brazil	e
50	2024	4835	fruits and vegetables food	undeclared sulphur dioxide in pickled vegetables	24-06-2024	Switzerland	alert notification serious		Switzerland		Portugal		Portugal, Switzer		e
51	2024	4834	poultry meat and poultry r food	Salmonella spp. in frozen chicken meat preparation from Brazil	24-06-2024	Germany	border rejection notificati serious		Germany				Brazil, Germany	Brazil	e
52	2024	4833	feed materials feed	Detection of Aflatoxin B1 in Soybean Meal from Nigeria	24-06-2024	France	information notification fr potential risk	France	INFOSAN				Nigeria	Nigeria	A
53	2024	4832	fish and fish products food	presence of parasites (Anisakidae) in frozen hake filets	24-06-2024	Poland	border rejection notificati potentially ser	Poland		Argentina			Argentina, Poland	Argentina	
54	2024	4829	herbs and spices food	Chlorpyrifos in dried coriander	24-06-2024	Denmark	information notification fr potentially ser	Denmark	INFOSAN		Iran		Denmark, German Iran		c

RASFF\_window\_results

+ New Napkin



## Generate text using AI

Levanto del surj

Continue →

The best practices for a hiring interview →

Picking the right CRM for your sales team →

Brand proposal for plant care company →

Recognizing top performers on your team →

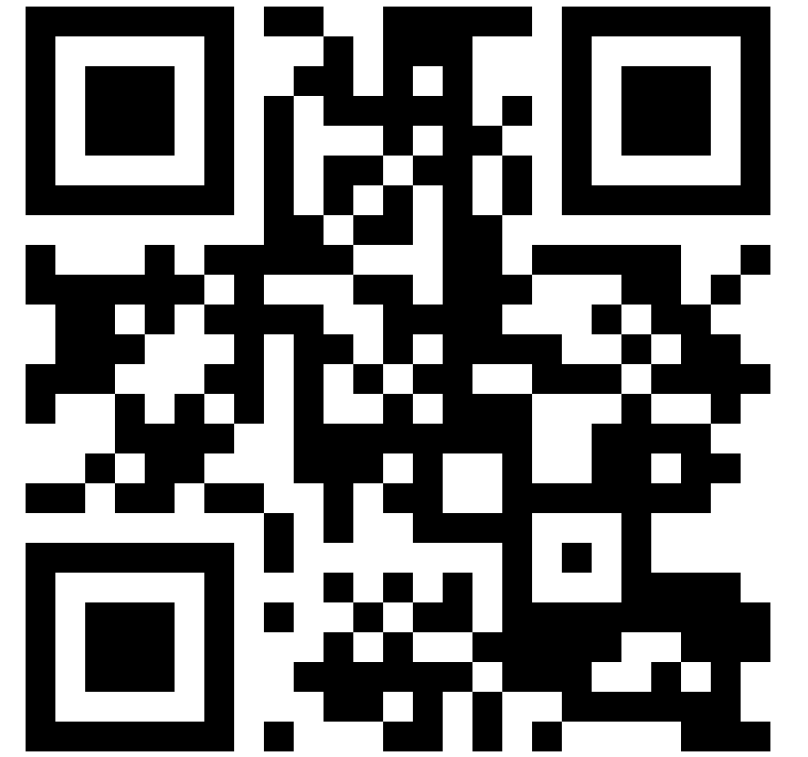








**Ideogram**



[andres@veraliment.com](mailto:andres@veraliment.com)



**A DAR EL PRIMER PASO**