



**ANEXO III Reglamento Técnico:  
CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO**

**ELS-RTA-003**

**Rev. 02/17**

**Página 1 de 1**

**CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO**

(Tms PSG/AÑO)	ENSAYOS ANALÍTICOS / MES
< 200	1
200-1.000	2
>1.000	3

**Tms PSG: Toneladas de Productos Sin Gluten**

**NOTA:** cada mes se analizarán productos finales que no pertenezcan a la misma familia de productos\*; es decir, que tengan ingredientes diferentes para que al cabo del año se hayan analizado el mayor número posible de productos finales con diferente composición.

\*Se entiende por **familia de productos**, aquellos productos finales que comparten los mismos ingredientes con independencia del formato o presentación.

**OBSERVACIÓN PARA LAS CERVEZAS:**

En caso de que el producto elaborado sea cerveza, se analizará 1 muestra de cada lote de producto, independientemente de la cantidad de producto elaborado al año.

**CONTROL EXTERNO (REALIZADO POR LA ENTIDAD DE CERTIFICACIÓN)**

Todos los centros de producción que elaboran productos dentro del alcance de la certificación deberán ser auditados para la obtención del símbolo. Las Entidades de Certificación elaborarán su Programa de Control particular que recogerá al menos los siguientes puntos:

1. Duración de la evaluación: la evaluación durará 1 día. Este tiempo se podrá aumentar o reducir dependiendo de los siguientes factores:
  - Número de centros a auditar y tamaño de los mismos.
  - Complejidad tecnológica del centro.
  - Diversidad de productos.
  - Días de trabajo destinados a la producción sin gluten.
  - Adecuado APPCC contemplando el gluten como peligro.

En caso de que el tiempo asignado para una auditoría sea inferior a 1 jornada deberá ser comunicado y debidamente justificado ante FACE.



**ANEXO III Reglamento Técnico:  
CONTROL DE PRODUCTO TERMINADO**

**ELS-RTA-003**

**Rev. 02/17**

**Página 1 de 1**

2. Ensayos analíticos de producto terminado, a realizar en las auditorías:

(Tms PSG/año)	Ensayos analíticos/auditoría
< 200	1
200-1.000	2
>1.000	3

Las muestras tomadas por el auditor durante la auditoría para realizar el control analítico del gluten, podrán ser incluidas dentro del autocontrol del operador.

**OBSERVACIÓN PARA LAS CERVEZAS:**

En caso de que el producto elaborado sea cerveza, se analizará **1 muestra de cada lote de producto que exista durante la auditoría**, independientemente de la cantidad de producto elaborado al año.