

Matriz de alérgenos

Cada platillo del menú frente a los 9 alérgenos mayores de EE. UU., contiene vs. contacto cruzado

SUCURSAL	VERSIÓN DEL MENÚ	FECHA	PREPARADO POR (CHEF)
----------	------------------	-------	----------------------

REVISADO POR _____

[illegible]

Marca Y cuando el alérgeno es ingrediente, X cuando hay riesgo de contacto cruzado (freidora, plancha, tabla o utensilio compartido). Son los 9 alérgenos mayores reconocidos en EE. UU., con el ajonjolí incluido desde que entró en vigor la FASTER Act el 1 de enero de 2023. Actualiza la matriz el mismo día que cambie el menú o un proveedor, no en la próxima revisión programada. Si compras a proveedores regionales en México, Colombia o el resto de Latinoamérica, revisa la matriz cada vez que cambies de proveedor: la fórmula de una salsa o un aceite puede cambiar sin que cambie el nombre del platillo.