

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /



Laztan y Tecnalia colaboran en el desarrollo de productos con el sello 'Allergy Protection I+D+i'

05-07-2023

Laztan (consultora en multialergias, seguridad alimentaria y celiaquía) continúa su colaboración con Tecnalia (centro de investigación aplicada y desarrollo tecnológico) para el desarrollo de proyectos de investigación innovadores relacionados con la obtención de ingredientes alimentarios sin alérgenos, sostenibles y funcionales, el desarrollo de productos alimenticios saludables y adaptados a diferentes necesidades de la población, así como *tics* y asesoramiento en el campo de la nutrición y alimentación saludable. Todo ello con la garantía del nuevo sello 'ATX Allergy Protection I+D+i'

Tecnalia, centro de investigación aplicada y desarrollo tecnológico, y Laztan, consultora referente internacional en multialergias, seguridad alimentaria y celiaquía, continúan su colaboración en el desarrollo

Laztan certifica mediante el sello 'ATX Allergy Protection' con formación, estudios externos y auditorías, a empresas cuya oferta se adecue a las necesidades de las personas multialérgicas. Para ello, cuenta con varias modalidades de certificación.

- El sello Allergy Protection Plata. Se trata de un sello formativo que pretende avalar mediante formación el servicio a empresas para que sus empleados tengan la capacidad de lidiar con clientes multi-alérgicos.
- El sello **Allergy Protection Oro**. Este certificado avala mediante formación, estudios externos y auditorías los sistemas internos, procesos y productos de las empresas al completo para que su oferta se adecue a las necesidades de las personas con necesidades especiales.
- El sello Allergy Protection Documental. Auditoría documental del sistema de alérgenos del reglamento técnico Allergy Protection.
- El sello Allergy Protection Abastecimiento Tercer Servicio. Proveedor y gestión.

Gracias a su alianza con Tecnalia, como socio estratégico en el desarrollo de proyectos i+D+i, Laztan ha podido dar un paso más allá en su certificación con el I sello **Allergy Protection I+D+i**; un certificado que no solo acredita a las empresas mediante formación y rigurosas auditorías, sino también en el desarrollo y obtención de productos alimenticios a medida para dar solución a los

problemas alimentarios específicos de los clientes/comensales.

Mediante este nuevo aval, Laztan y Tecnalia pueden ayudar a las empresas en:

- La obtención de ingredientes funcionales y desarrollo de alimentos saludables para realizar menús nutricionalmente equilibrados y libres de alérgenos.
- El desarrollo de herramientas de control a lo largo de la cadena alimentaria para asegurar que no se produce contaminación por alérgenos en el producto final.
- El desarrollo una aplicación con la información nutricional de los platos, personalizando el menú según las características del usuario introduciendo parámetros de actividad física, multialergias, etc.

Juntos buscan soluciones a medida para aquellas empresas que necesitan incorporar alimentos o productos libres de alérgenos para cubrir las necesidades de un cliente vulnerable. Todo ello, bajo el paraguas del proyecto 'Allergy Protection', que garantiza unos estándares de calidad y la supervisión de un equipo de expertos en campo de la multialergia, la nutrición y la seguridad alimentaria.

Ya son numerosas las empresas que están trabajando para obtener este nuevo sello para poder ofrecer una nutrición de precisión focalizada en establecer una dieta a medida del usuario. Además, la obtención de este certificado es 100% bonificable y puede ser financiado a través de diferentes programas de ayudas a nivel regional, nacional y europeo.

Contacta con Laztan o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Campus Laztan: referente en formación profesional en alergias y 100% bonificada
- · Serunion, Laztan y ATX inician un proyecto para la inclusión de alumnos con alergias
- Laztan firma un acuerdo con Face para divulgar sobre la multialergia y la enfermedad celíaca
- Laztan: garantía para que las alergias, seguridad alimentaria y celiaquía no sean un problema