

Estableciendo la seguridad en la cima de la cadena alimenticia

Por qué el etiquetado de alimentos
es más importante que nunca para
el consumidor

www.brother.es



Un nuevo enfoque al etiquetado de alimentos

El etiquetado de trazabilidad de los alimentos desempeña un papel clave para que las empresas de todas las etapas de la cadena de suministro de alimentos proporcionen información suficiente a los consumidores, con el fin de que puedan tomar decisiones informadas sobre los alimentos que compran. Las empresas de alimentación quieren que el público pueda confiar en los ingredientes de la comida y saber con seguridad que no contienen alérgenos que les puedan hacer daño y que, por lo tanto, es seguro comerla.

Sin embargo, en un mundo en constante movimiento en cuanto a la producción y distribución de alimentos, existe un gran margen de error a la hora de proporcionar la información que los consumidores necesitan. Esto puede poner a las empresas en una situación de mucho riesgo al verse dañada tanto su reputación como su economía.

Este documento analiza la creciente importancia del etiquetado de trazabilidad de los alimentos y reflexiona sobre cómo la industria alimentaria puede abordar las dificultades a las que se enfrenta para ayudar a mantener a los consumidores seguros e informados, a la vez que fortalece su confianza en los productos de alimentación.



UNA CUESTIÓN DE CONFIANZA

La primavera de 2013 fue un punto de inflexión para la industria alimentaria cuando el escándalo de la carne de caballo atrajo la atención de los consumidores de toda Europa.

El caso salió a la luz cuando inspectores de comida irlandeses anunciaron que habían encontrado rastros de carne de caballo en algunas hamburguesas de carne de ternera congelada surtidas por los supermercados del Reino Unido. En los meses siguientes, tiendas y proveedores de todo el país y del resto de Europa se vieron obligados a retirar productos etiquetados como carne de ternera después de que los resultados de las pruebas mostraron que contenían trazas de carne de caballo, en algunos casos 100%.¹

La controversia se disparó cuando los consumidores, los políticos y los medios de comunicación pidieron a los proveedores de alimentos que explicaran cómo se había llegado a esta situación. El resultado fue un gran impacto en los medios, una legislación más dura y la pérdida de confianza de los consumidores.

Tanto proveedores como minoristas perdieron la confianza de sus clientes de la noche a la mañana. Aunque no había habido ningún riesgo para la salud, la industria llegó a la conclusión de que hacía falta mucha más información sobre el origen de los alimentos y de todo el proceso que recorre desde que los alimentos se producen hasta que llegan a nuestros platos.

Si bien las repercusiones de este y otros incidentes similares siguen teniendo consecuencias en la industria alimentaria, hay medidas que se pueden tomar para reforzar la trazabilidad de los alimentos y asegurar que el etiquetado de los productos proporcione información fiable a la hora de comprar o consumir alimentos.

ENTENDIENDO LOS RETOS

El etiquetado de alimentos se ha convertido en un factor esencial en la industria de la producción y distribución de alimentos, pero a menudo las etiquetas se crean y se imprimen en lugares con mucha carga de trabajo y movimiento en donde al personal no le sobra el tiempo.

Desde las oficinas y las tiendas de los supermercados hasta las áreas de empaquetado de los almacenes y las salas de preparación de alimentos; la responsabilidad de garantizar que el etiquetado sea preciso y fiable puede recaer en multitud de personas, incluidos gerentes, personal de oficina y equipos de cocina.

En estas circunstancias es fácil cometer errores cuyas consecuencias pueden ser muy graves.

En el almacén

Cuando los alimentos llegan al almacén es frecuente tener que etiquetarlos antes de enviarlos a los supermercados y otros puntos de venta. En esta etapa, la información contenida en el etiquetado debe incluir el precio y posteriormente, según el producto, el código de barras, los alérgenos y los ingredientes.

Los errores en el etiquetado pueden causar serios problemas cuando los alimentos se almacenan antes de la venta, especialmente cuando existe mucha rotación de producto. Si un proveedor de sandwiches no es capaz de colocar las etiquetas a tiempo con la información en el envase, ese producto no se podrá enviar a los supermercados ya que se habrá perdido demasiado tiempo y la fecha de caducidad estará demasiado próxima, lo que implica que ese producto no podrá ponerse a la venta.

En la cocina

Las fechas de caducidad de los productos envasados solo son válidas si se mantienen las condiciones adecuadas de conservación indicadas por el fabricante. Son condiciones de temperatura, humedad y luz, que es conveniente seguir estrictamente para garantizar la seguridad de los alimentos. Además de cumplir estas

condiciones hay que tener en cuenta que tanto en el momento en que se abre el envase como cuando se descongela un alimento, el periodo de conservación del alimento cambia, con lo que será necesario recalcularlo y etiquetarlo convenientemente. Es importante evitar los errores en el etiquetado en esta fase ya que podría suponer un riesgo para los consumidores al usar alimentos que no estén en condiciones.

En los supermercados

Gran parte del etiquetado que se lleva a cabo en los supermercados está relacionado con los precios, descuentos y ofertas especiales. A menudo se requiere que el personal etiquete los alimentos justo antes de colocarlos en los estantes.

Las dificultades a la hora de etiquetar pueden derivar en precios incorrectos, pérdida de ventas o en confusiones con las fechas de caducidad. Los supermercados dependen de su reputación e imagen y si hay alimentos etiquetados incorrectamente se corre el riesgo de perder la confianza de los clientes.

En el mostrador de alimentos frescos

Cuando los alimentos son etiquetados en el punto de venta, en una panadería, en la zona de pescadería o de productos gourmet, lo suelen gestionar personas que tienen que estar pendiente de los clientes que están esperando a ser atendidos. La información de estos productos debe mostrar el precio, los ingredientes, alérgenos y fechas de caducidad. Dado que estos productos a menudo se venden en paquetes sin marcar, como bolsas de papel, esta información es absolutamente imprescindible para informar al cliente sobre su compra.

Si hay problemas con el etiquetado de alimentos frescos es posible que los consumidores no sepan cuándo se debe consumir el producto o qué contiene. Si una persona con alergia al cacahuete compra un producto de repostería sin etiquetar y no se percata de que contiene alérgenos que pueden afectar a su salud, las consecuencias podrían ser muy graves para esta persona, sumado al riesgo que corre el proveedor en cuanto a pérdidas económicas y de imagen.



A woman with blonde hair, wearing a blue apron over a dark shirt, is holding a black handheld barcode scanner. She is looking down at the scanner. In the background, there are shelves of products in a supermarket. A small printer is attached to her apron, printing a receipt with a barcode.

Los consumidores se cuestionan la trazabilidad de los alimentos más que nunca

El aumento de la concienciación del consumidor sobre las normas de envasado ha puesto a la industria alimentaria bajo una presión aún mayor para garantizar que el etiquetado sea preciso y fiable.

El etiquetado de trazabilidad de los alimentos se está convirtiendo cada vez más en un factor esencial en el recorrido de un alimento en toda la cadena de reparto, desde el agricultor o el fabricante hasta la distribución, el almacenamiento y la venta en supermercados.

Lograr que no haya errores en todas y cada una de estas etapas es clave para garantizar que los proveedores cumplen con sus obligaciones y que los consumidores puedan comprar con toda la información necesaria.

Este aumento de la demanda de información por parte de los consumidores ha sido provocado por una serie de factores importantes:

Dietas sin carne

El número de personas vegetarianas ha experimentado un crecimiento muy rápido en Europa y en los últimos años, el veganismo se ha vuelto cada vez más popular. Alemania fue el país líder del mercado en el lanzamiento de alimentos y bebidas veganas en 2016, con un 18% del total a nivel global². Además, alrededor de 3,5 millones de británicos - un 7% de la población - afirman seguir una dieta de vegetales³.

Sin embargo, la presencia de productos de origen animal en los alimentos en ocasiones no es obvio, como por ejemplo la gelatina de algunos dulces o la L-cisteína, utilizada como agente suavizante. Los consumidores esperan que la industria alimentaria etiquete con precisión los productos de manera que les ayude a tomar decisiones más informadas.

Temas religiosos

En una Europa cada vez más multicultural, los productos halal y kosher, consumidos por la religión musulmana y judía, respectivamente, se pueden encontrar cada vez más fácilmente en los supermercados. Esto ha provocado un aumento en el número de consumidores que esperan y desean ver información más detallada sobre cómo es la comida que están comprando y consumiendo.

Producción ética de alimentos

En los últimos años ha habido un mayor énfasis en las implicaciones éticas de cómo se producen, elaboran y venden los alimentos. Esto ha provocado un resurgimiento del interés por los alimentos regionales, de temporada y un llamamiento para reducir "el kilometraje de los alimentos" que es toda la distancia que recorre un producto desde que se produce hasta que se vende, con el fin de reducir el impacto ambiental.

El comercio justo es un ejemplo de este nuevo paradigma, donde los minoristas y los consumidores apoyan los protocolos que certifican y garantizan que los agricultores de países pobres reciben un precio justo por lo que producen. Este tipo de información aparece en ocasiones en el etiquetado para ayudar a tomar decisiones de compra.

Control de la salud y el peso

Las tendencias sobre dieta y planes de alimentación suelen surgir con la intención de ayudarnos a perder peso, ganar masa muscular o prolongar la esperanza de vida. También ha habido un repunte en el aumento de dietas especializadas para combatir problemas de salud específicos, incluyendo la dieta DASH para combatir la presión arterial alta, la dieta Keto para la pérdida de grasa y la dieta baja en FODMAP para aliviar el síndrome del intestino irritable.

Los consumidores que siguen estas dietas quieren conocer tantos detalles como sea posible sobre el contenido nutricional de sus alimentos.

El precio

Para muchos consumidores el precio es el factor decisivo a la hora de comprar alimentos y los supermercados a menudo se enfrentan a una guerra de precios en productos del día a día para mantener la fidelidad de los consumidores. En el Reino Unido el éxito de las tiendas de descuento alemanas Lidl y Aldi ha tenido un gran impacto en otras grandes cadenas de supermercados, que han tenido que bajar los precios.

La información sobre precios, descuentos y ofertas debe estar en consonancia con la regulación y también ser claramente visible para que los clientes puedan tomar decisiones que se ajusten a sus presupuestos.

PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR

Otro asunto importante que está en el debate sobre endurecer los requisitos del etiquetado es la información parcial o falta de ella en cuanto a los alimentos que comemos. Este tipo de prácticas no solo provoca dudas en los consumidores que se llegan a cuestionar la integridad de la industria, sino que también pueden causar problemas de salud o reacciones adversas que puede provocar muchos perjuicios económicos y de imagen a las empresas afectadas, cosa que se podría evitar con un etiquetado correcto.

“

Los consumidores que siguen estas dietas desean tantos detalles como sea posible sobre el contenido nutricional de los alimentos

”

Fallos de seguridad de los alimentos

Los incidentes debidos a fallos de seguridad en la cadena alimentaria y sus encubrimientos, como el escándalo de la carne de caballo de 2013, han hecho que los consumidores se cuestionen la trazabilidad de sus alimentos más que nunca.

En los Países Bajos, algunos huevos exportados al resto de Europa estaban contaminados con insecticida⁴. Otro ejemplo es la controversia que se generó en Reino Unido a causa del envasado de pollo cuando un proveedor cambió deliberadamente las fechas de caducidad para extender artificialmente la caducidad de la carne⁵.

Alarmados por las noticias sobre este tipo de fallos de seguridad en la cadena de alimentación, son muchos los clientes que demandan información más fiable sobre el origen, la caducidad y el contenido de los alimentos en las tiendas.

Alergias

La Organización Mundial de la Alergia (WAO) estima entre un 10% y 40% de la población de un país está afectada por algún tipo de alergia, mientras que, en Europa, más de 150 millones de personas sufren de enfermedades alérgicas crónicas.⁶

En el Reino Unido, aproximadamente diez personas mueren cada año a causa de anafilaxia provocada por alimentos, además de alrededor de 1.500 muertes por asma, algunas de las cuales podrían ser provocadas también por alergias a ciertos alimentos.

Por todo ello es vital que los productos alimenticios se distribuyan con información adecuada en el etiquetado sobre los alérgenos que contienen con el fin de evitar las graves consecuencias que los alérgenos presentes en los alimentos pueden causar a muchas personas.

Además, después de monitorizar los casos de intoxicación alimentaria en 37 países europeos en 2016, un informe de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) encontró que las infecciones como la campilobacteriosis, la listeriosis y la salmonelosis eran cada vez más frecuentes. Estas enfermedades son causadas generalmente por alimentos mal cocinados, en mal estado o conservados incorrectamente.

Con información sobre la fecha de caducidad, instrucciones de cocción y almacenamiento; los consumidores pueden tomar medidas para evitar la contaminación bacteriana y la intoxicación alimentaria.





Revelando las incidencias

A pesar de la creciente necesidad de contar con un etiquetado preciso y confiable en los productos de alimentación, las investigaciones han demostrado que en un mundo con cambios tan rápidos en cuanto a la producción y distribución de alimentos aún pueden surgir problemas, especialmente cuando el equipo material con el que cuentan los trabajadores falla.

En una investigación sobre tecnología de etiquetado de alimentos encargada por Brother en 2018, se preguntó a 200 empleados de la industria alimentaria en el Reino Unido, Francia y Alemania sobre su nivel de satisfacción y experiencias con la impresión de etiquetas de trazabilidad de alimentos.

Los resultados mostraron algunos temas preocupantes importantes.

Dificultad de uso

Una frustración común entre el personal del almacén es que los equipos de impresión de etiquetas pueden ser difíciles de usar, lo que ralentiza el proceso de etiquetado y hace que un trabajo en principio sencillo requiera mucho más tiempo.

“Básicamente contamos con una persona en la tienda que puede modificar cualquier etiqueta utilizando un software que no es nada intuitivo y fácil de usar.”

- Empresa procesadora de pescado, Reino Unido

“Cambiar el rollo es un engorro. Lo que quiero es una solución más sencilla, para que sea tan fácil como cambiar un cartucho de tinta en una impresora.”

- Hipermercado, Francia

“A veces las etiquetas se quedan atrapadas en la máquina y las reconoce como si las estuviera imprimiendo. Simplemente se quedan atrapadas y las pegatinas se atascan dentro de la máquina, así que tienes que tirarlas.”

- Empresa mayorista de pescado, Reino Unido

Mala Calidad

Las etiquetas para el almacenamiento y la distribución de alimentos deben ser lo suficientemente resistentes para permanecer pegadas hasta que el producto llegue a las estanterías del supermercado, pero no siempre es así.

Algunos empleados del almacén creen que las etiquetas que usan no son suficientemente resistentes al agua.

“Calidad. Especialmente la degradación de la tinta debido a la humedad. Creo que es posible que no estemos usando el proceso más apropiado para nuestro área de trabajo, pero no lo sé.”

- Producción, distribución y mayorista de carne, Francia

“A veces tenemos que volver a enviar el producto para volver a etiquetarlo si cierta información se ha borrado o no es legible. Tenemos que asegurarnos de que todos los productos que se envían sean legibles.”

- Proveedor de tartas y postres, Reino Unido



Baja velocidad de impresión

El tiempo es esencial a la hora de etiquetar alimentos, apilarlos en los estantes y ponerlos a la venta para los consumidores cuando aún está fresco. Cuando la impresora ralentiza este proceso causa frustración en los trabajadores.

“Algunas de las impresoras son bastante lentas al imprimir. También necesitan ‘descansos’. Así que, si tienes que imprimir para 80 delegaciones y varios artículos al mismo tiempo, esto puede llevar mucho tiempo.”

- Panadería, Alemania

“El número de etapas necesarias para crear la etiqueta podría reducirse. Toma demasiado tiempo imprimirlas.”

- Supermercado, Alemania

Los almacenes y las tiendas son a menudo entornos con un flujo de trabajo alto donde existe presión para desempeñar tareas esenciales de una manera rápida.

“El problema es que de repente tenemos muchas cosas que hacer, y a veces no hay tiempo para hacerlas como nos gustaría.”

- Hipermercado, Francia

Errores humanos

La falta de automatización en algunas tareas pueden provocar errores en la transmisión de información entre los profesionales que estén manipulando los alimentos. Hay dos circunstancias en las que los errores son comunes. Por un lado el cálculo mental de las nuevas fecha de caducidad de un producto una vez que se ha abierto. En esos casos hay que establecer de manera muy precisa cuándo dejará de ser apto, y si ese cálculo se hace mentalmente, es probable que surjan errores con las fechas, provocando un problema de seguridad alimentaria si se usa un producto en mal estado. La manera de evitar esto sería contar con herramientas automatizadas que calculen la nueva fecha sin necesidad de hacerlo mentalmente. El otro caso es la mala interpretación de textos escritos a mano. Al reetiquetar algunos productos a mano se corre el riesgo de que la información no sea lo suficientemente clara y legible, siendo un riesgo para el resto de personas que deban leerla.

“

El tiempo es vital cuando se tiene que etiquetar la comida

”

La comida viene en todos los tamaños y formas y, en lo que a las etiquetas de producto se refiere, un solo tamaño no sirve para todo



Un nuevo enfoque

En un mundo en el que la industria alimentaria se compromete a proporcionar a los consumidores información más detallada sobre los alimentos que están comprando y consumiendo, ya no hay lugar para etiquetas de trazabilidad que sean demasiado difíciles de leer o que se desprendan antes de que el producto llegue a los estantes.

Es el momento adecuado para que la industria alimentaria adopte un nuevo enfoque que haga frente a los nuevos desafíos y conseguir olvidarse definitivamente de los problemas de etiquetado.

Una impresión eficiente

El personal de los supermercados, oficinas y almacenes está deseando trabajar de manera mucho más rápida y eficiente para garantizar que los alimentos suministrados estén correctamente etiquetados. Gracias a los avances tecnológicos en los últimos años, esto se ha convertido en algo mucho más factible.

Confianza

Para el personal de los almacenes que etiquetan productos alimenticios, la prioridad es reducir el tiempo de impresión para producir etiquetas de información con el fin de garantizar que el stock se almacena correctamente, se le asigne un precio y se envíe. Una velocidad de impresión rápida junto con el software de diseño de etiquetas de código de barras ayuda a garantizar que todo el proceso de impresión de etiquetas sea mucho más coordinado.

Facilidad de uso

Un trabajador, con tanto que hacer en un supermercado, no puede perder el tiempo cambiando los rollos de papel, ya que tiene que dedicarse a reponer productos en los estantes para que los clientes no tengan que esperar. Las impresoras portátiles permiten imprimir etiquetas al instante con detalles nutricionales, fechas de caducidad y precios, tanto cuando están pendientes de colocar en los estantes como cuando se está atendiendo a los clientes.

Diseño

La comida viene en todos los tamaños y formas y, en lo que a las etiquetas de producto se refiere, un solo tamaño no sirve para todo. Como el software de diseño de etiquetas está incluido con la propia impresora, es mucho más fácil crear el tipo de etiqueta que se necesita en cada momento. Si se requiriera una etiqueta no estandarizada, un modelo de impresora con el sistema de corte personalizado permitirá adaptar el tamaño rápida y fácilmente.

Alta resistencia

Las empresas y centros de distribución deben tener la certeza de que las etiquetas de trazabilidad de los alimentos permanecerán adheridas en todo momento cuando los productos sean trasladados. El producto sale de las instalaciones del proveedor para llegar al almacén. De ahí pasa a la tienda y finalmente al frigorífico del consumidor. Todo este proceso puede llevar bastante tiempo y la etiqueta debe aguantar durante todo el recorrido. Los rollos de etiquetas de alta calidad y resistentes al agua tienen buenas propiedades adhesivas y están hechos de materiales no tóxicos que aseguran que las etiquetas permanezcan en su sitio hasta que se consuma el producto.

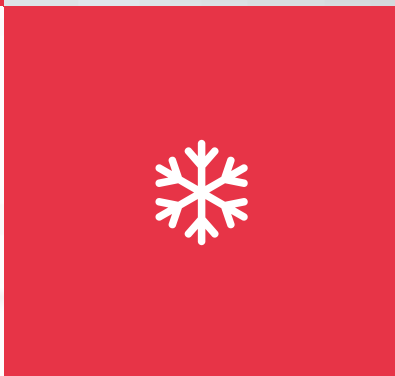
Claridad

Los consumidores solo suelen tomarse unos segundos frente a la estantería del supermercado para tomar una decisión informada sobre su compra. Las etiquetas fáciles de leer con texto claro y logotipos son esenciales para decidir si comprar un artículo o no. Además, la impresión de alta resolución garantiza que tanto el personal como los clientes no tendrán problemas a la hora de escanear los códigos de barras de los productos.

La industria alimentaria se rige por la legislación sobre etiquetado de alimentos y las empresas necesitan equipos de impresión que les permitan cumplir todos los requisitos legales de su país. No obstante, la legislación puede cambiar y las empresas necesitan ser lo suficientemente flexibles para poder ajustar el formato y la forma en la que se presenta la información para que puedan cumplir con normativas en constante evolución.

La rápida velocidad de impresión junto con el software de diseño de etiquetas de código de barras garantiza que todo el proceso de impresión sea mucho más ágil





Legislación sobre etiquetado de alimentos

En Europa las regulaciones de la UE junto con las legislaciones locales de cada país se aplican al envasado y etiquetado de alimentos. Las reglas de etiquetado varían según el producto y el tipo de embalaje, pero en general, la información debe estar completa y ser clara en un lugar visible del envase.

En España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria es el organismo de supervisión independiente que vigila la seguridad e higiene de los alimentos y proporciona directrices sobre el etiquetado.(9) Los catorce alimentos principales que pueden causar reacciones alérgicas deben declararse siempre si forman parte de los ingredientes del producto o bien si pueden estar presentes de manera indirecta durante la fabricación de la comida y bebidas.

Directrices voluntarias

Se han adoptado de manera voluntaria una serie de códigos y estándares para el etiquetado de alimentos en diferentes países de Europa.

En Alemania el Ministerio Federal de Alimentación y Agricultura (BMEL), establece estándares de etiquetado para alimentación. Una de las iniciativas del BMEL es el etiquetado regional de los productos para garantizar que los consumidores puedan identificar la procedencia local de los artículos con mayor facilidad a la hora de comprar. El Regionalfenster (etiqueta regional) ofrece un sistema transparente para etiquetar productos regionales en el que los consumidores deberían poder ver de un vistazo rápido al envase si un producto es regional y en qué medida.

Directrices europeas para el etiquetado de alimentos

Al envasado y etiquetado de alimentos se aplica el reglamento de la UE (nº 1169/2011) y la legislación nacional de cada país. Aunque ambas legislaciones están armonizadas en su mayor parte, las reglas sobre el etiquetado varían según el producto y el tipo de embalaje. En el propio envase debe estar toda la información necesaria de una manera clara y visible.

Por lo general las etiquetas deben mostrar: fecha de caducidad, origen del producto, alérgenos, cantidad, nombre del producto, ingredientes, valor nutricional, nombre y dirección del fabricante, distribuidor o vendedor, requisitos de conservación y almacenaje y en ocasiones, instrucciones de preparación.



CONCLUSIÓN

La industria alimentaria está bajo una constante presión para responder a la creciente demanda de información por parte de los consumidores. Las controversias en torno a los fallos de seguridad alimentaria junto con una tendencia creciente de los consumidores hacia una alimentación más sana e informada están impulsando la necesidad de mostrar de una manera más clara toda la información sobre los ingredientes, los alérgenos y el valor nutricional de los productos alimenticios.

El etiquetado de la trazabilidad de los alimentos juega un papel clave en este reto, al equipar a las empresas del sector alimentario con los medios necesarios para proporcionar información relevante y clara a los consumidores y a cumplir con los requisitos legislativos en constante cambio, con el fin de etiquetar los alimentos correctamente en cada etapa de la cadena de suministro.

El etiquetado tiene el poder de devolver la confianza del público en la seguridad de los alimentos. Por lo tanto, cuando contamos con personal en un entorno de trabajo complejo y con un tiempo limitado en todas las etapas del proceso, las tareas de impresión y etiquetado de productos deben ser lo más sencillas y rápidas posible.

El encargado de imprimir y etiquetar los productos puede por lo tanto ahorrar tiempo en estas tareas y dedicarse a que el almacén o la tienda funcionen de manera eficiente, de modo que para cuando la comida llegue a la cesta de la compra, el cliente sepa exactamente lo que está comprando.

Las gamas de impresoras de etiquetas e impresoras portátiles Brother ofrecen la solución perfecta para el etiquetado de alimentos en todas las etapas de producción. Nuestros productos están diseñados específicamente para optimizar los flujos de trabajo con funciones integradas que los hacen fáciles de usar y gestionar.

REFERENCIAS

1. <https://www.bbc.co.uk/news/uk-21335872>
2. <http://www.mintel.com/press-centre/food-and-drink/germany-hosted-the-highest-number-of-vegan-launches-worldwide-in-2016>
3. <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/5077>
4. <http://www.foodsafetynews.com/2017/08/dutch-egg-recall-for-insecticide-contamination-spans-the-globe/#.WzSzetJKiUI>
5. <https://www.theguardian.com/business/2017/sep/28/uks-top-supplier-of-supermarket-chicken-fiddles-food-safety-dates>
6. <https://www.allergyuk.org/information-and-advice/statistics>

La industria alimentaria se rige por la legislación sobre etiquetado de alimentos y las empresas necesitan herramientas de impresión que les permitan cumplir la normativa legal de su país

brother
at your side

brother

at your side

Contacto:

www.brother.es

Brother Iberia, S.L.U.

Edificio Brother
C/Julián Camarilo, nº 57
28037- Madrid
Tel: + 34 91 655 75 70

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Brother es una marca registrada de Brother Industries Ltd.
Todas las marcas y nombre de producto son marcas registradas de sus respectivas compañías.