

BIBLIOGRAFÍA

1. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, Código internacional de Practicas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos.
2. 21-CFR110, Código de Reglamentos Federales de los Estados Unidos de América, Buenas Prácticas de Manufactura de Empaque o Almacenaje de Alimentos para los Seres Humanos.
3. CODEX ALIMENTARIUS (1993), Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Point System.
4. <https://www.aibonline.org/auditservices/foodsafety/allergenaudits/Spain>, Manual de Información sobre Alérgenos y Guía de Auditorias.
5. CAC/RCP 42-1995, Código de Practicas de Higiene para Especies y Plantas Aromáticas Desecadas.

