

Informacje o alergenach występujących w posiłkach

W związku z obowiązkiem stosowania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów lub innych substancji mogących powodować alergię zamieszczamy wykaz 14 alergenów - substancji i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

OZNACZENIA ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:

Alergen nr. 1 - Ziarna zbóż zawierające GLUTEN, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie

Alergen nr. 2 -SKORUPIAKI i produkty pochodne

Alergen nr. 3 -JAJA i produkty pochodne;

Alergen nr. 4 -RYBY i produkty pochodne

Alergen nr. 5 -ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne

Alergen nr. 6 -SOJA i produkty pochodne

Alergen nr. 7 -MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

Alergen nr. 8 - ORZECHY, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego

Alergen nr. 9 -SELER i produkty pochodne

Alergen nr. 10 - GORCZYCA i produkty pochodne

-

Alergen nr. 11 -NASIONA SEZAMU i produkty pochodne

-

Alergen nr. 12 - DWUTLENEK SIARKI i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców

-

Alergen nr. 13 - ŁUBIN i produkty pochodne

-

Alergen nr. 14 -MIĘCZAKI i produkty pochodne

-

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

bazylia, curry, cząber, czosnek, estragon, gałka muszkatołowa, goździki, imbir, kardamon, kminek, kolendra, liść laurowy, oregano, majeranek, papryka słodka, pieprz, pieprz ziółowy, rozmaryn, ziele angielskie, zioła prowansalskie.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, jaj, mleka, soi, selera i gorczycy.