

ALERGENY

występujące w produktach spożywczych:

Zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 1169/2011, wszystkie produkty spożywcze użyte do przygotowywania posiłków, zawierające alergeny muszą być wyszczególnione w jadłospisie, który wywieszany jest w widocznym miejscu, tak aby klienci mieli świadomość tego, że w odniesieniu do serwowanej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją.

Lista składników alergennych - załącznik II do Rozporządzenia UE nr 1169/2011:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne.
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
3. Jaja i produkty pochodne.
4. Ryby i produkty pochodne.
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne.
6. Soja i produkty pochodne.
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne.
9. Seler i produkty pochodne.
10. Gorczyca i produkty pochodne.
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.