

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.



Numer alergenu	Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji.
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz) oraz produkty pochodne.
2	Skorupiaki oraz produkty pochodne.
3	Jaja i produkty pochodne.
4	Ryby i produkty pochodne.
5	Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne.
6	Soja i produkty pochodne.
7	Mleko i produkty pochodne.
8	Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne.
9	Seler i produkty pochodne.
10	Gorczyca i produkty pochodne
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne
12	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO ₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13	Łubin i produkty pochodne.
14	Mięczaki i produkty pochodne.

Uwaga: do przygotowania posiłków używane są: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylija, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.