

W związku z obowiązkiem stosowania przez zakłady żywienia zbiorowego, od dnia 13.12.2014 r. 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 ALERGIE LUB REAKCJE ALERGICZNE

INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW PODAWANE BĘDĄ
W CODZIENNYM JADŁOSPISIE

14 alergenów wymagających uwzględnienia w opisie :

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.
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, orzechy Queensland, 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 stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10ml/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.
13. Łubin i produkty pochodne.
14. Mięczaki i produkty pochodne.

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy: pieprz czarny, pieprz ziółowy, ziele angielskie, liście laurowe, majeranek, papryka słodka, papryka ostra, czosnek granulowany, sól o obniżonej zawartości sodu.

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe np.: produkty z mięsa, koncentrat pomidorowy, kakao mogą zawierać śladowe ilości alergenów glutenu, laktozy, soi, orzechów, selera i gorczycy.