Tabela alergenów

14 alergenów z załącznika II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011. Wpisz S, jeśli alergen jest składnikiem, i M, jeśli istnieje realne ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.

Lokal: _____ **Ostatnie sprawdzenie:** _____ **Osoba sprawdzająca:** _____

Danie	Zboża z glutenem	Skorupiaki	Jaja	Ryby	Orzeszki ziemne	Soja	Mleko	Orzechy	Seler	Gorczyca	Sezam	Siarczyny	Łubin	Mięczaki

S = składnik · M = ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego · puste = sprawdzono i alergenu nie ma. Puste pole, którego nikt nie sprawdził, to nie to samo co „nie". · Informacja o alergenach musi być dostępna dla gości na piśmie przed zamówieniem.

Co liczy się jako dany alergen

Podpowiedzi, gdzie alergeny kryją się najczęściej. To nie jest pełna lista: sprawdzaj specyfikację każdego składnika i każdą zmianę dostawcy.

Alergen	Gdzie najczęściej się kryje
Zboża zawierające gluten	Pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies. Mąka, panierka, bułka tarta, sos sojowy.
Skorupiaki	Krewetki, kraby, homary, langustynki, pasta krewetkowa.
Jaja	Majonez, sosy na jajach, glazura, niektóre makarony, beza.
Ryby	Także sos rybny, anchois w sosach i dressingach, sos Worcestershire.
Orzeszki ziemne (arachidowe)	Olej arachidowy, sos satay, niektóre sosy i wypieki.
Soja	Tofu, edamame, sos sojowy, miso, niektóre białka roślinne.
Mleko (także laktoza)	Masło, ser, śmietana, jogurt, mleko w proszku, ghee.
Orzechy	Migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, pekan, brazylijskie, pistacje, makadamia.
Seler	Łodygi, liście, nasiona, korzeń. Bulion, zupy, sałatki.
Gorczyca	Nasiona, proszek, musztarda, wiele sosów i marynat.
Nasiona sezamu	Nasiona, tahini, hummus, bułki do burgerów, niektóre oleje.
Dwutlenek siarki i siarczyny	Deklarowane powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l. Suszone owoce, przetwory owocowe, niektóre przetwory mięsne.
Łubin	Mąka i nasiona łubinu, czasem w pieczywie i cieście.
Mięczaki	Małże, ostrygi, kalmary, ślimaki, sos ostrygowy.

Źródła urzędowe: rozporządzenie (UE) nr 1169/2011, art. 44 i załącznik II – eur-lex.europa.eu; rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 23 grudnia 2014 (Dz.U. 2015 poz. 29) – isap.sejm.gov.pl

To arkusz do zapisu, a nie porada prawna. W razie wątpliwości, jak przekazywać gościom informację o alergenach, zapytaj w powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

Przygotowane przez IT Nest – itnest.agency/pl