

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Drogi Rodzicu (Opiekunie)!

W naszej kuchni używane są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, w tym produkty zawierające „ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW” lub „MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY” wymienione w tabeli poniżej:

Lp.	Alergen wg rozporządzenia	Produkty
1	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	mąka pszenna, płatki owsiane, kukurydziane, kasza manna, kuskus, kasza jęczmienna, makaron, bułka tarta, kawa inka, groszek ptysiowy, grzanki, biszkopty, pieczywo białe pszenne, żytnie, bułka pszenna, otręby, ciasta, kisiel, rodzynki
2	MLEKO	mleko, masło, jogurt, ser, twaróg – ser biały, margaryna, śmietana, maślanka, kefir, kisiel, budyń, wędlina,
3	JAJA	jaja, biszkopty, wypieki, ciastka, makaron jajeczny,
4	RYBY	ryby surowe – mrożone, przetworzone – konserwy rybne: tuńczyk w oleju, makrela w pomidorach i w oleju, łosoś w pomidorach i oleju.
5	SOJA	grzanki
6	SELER	seler jako korzeń i łodyga, wędlina
7	GORCZYCA	musztarda, wędlina, produkty mięsne, przyprawa Carry, mieszanki przypraw.
8	NASIONA SEZAMU	ziarno sezamowe, masło sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe, desery, rodzynki
9	SKORUPIAKI	BRAK
10	ORZECZY	krem orzechowy do smarowania pieczywa, bakalie, desery, wypieki, ciasta, wiórki kokosowe,
11	DWUTLENEK SIARKI	owoce suszone – w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor np. morela,
12	ŁUBINY	BRAK
13	ORZESZKI ZIEMNE	masło arachidowe, bakalie,