

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	Pszenica, żyto, jęczmień, owies, mąka (wszystkie rodzaje), płatki owsiane, kukurydziane, kasza manna, kuskus, kasza jęczmienna, gryczana, jaglana, makaron, bułka tarta, kawa inka, groszek ptysiowy, grzanki, biszkopty, pieczywo białe, bułki, otręby, ciasta, rodzynki
2.	SKORUPIAKI I PRODUKTY POCHODNE	BRAK
3.	JAJA I PRODUKTY POCHODNE	Jaja, biszkopty, wypieki, ciastka, makaron jajeczny, majonez, musy, sosy
4.	RYBY I PRODUKTY POCHODNE	Ryby surowe-mrożone, przetworzone-konserwy rybne
5.	ORZECHY ZIEMNE	Masło arachidowe, bakalie
6.	SOJA I PRODUKTY POCHODNE	wędlna
7.	MLEKO I PRODUKTY POCHODNE	Mleko, masło, jogurt, ser, twaróg, śmietana, maślanka, kefir, kisiel, budyń, wędlna
8.	ORZECHY	Migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe orzechy makadamia lub orzechy, a także produkty pochodne krem orzechowy, bakalie, desery, wypieki, ciasta, wiórki kokosowe
9.	SELERI I PRODUKTY POCHODNE	Seler jako korzeń, łodyga i liście
10.	GORCZYCA I PRODUKTY POCHODNE	Musztarda, wędliny, produkty mięsne, przyprawa carry, mieszanki przypraw
11.	NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE	Ziarno sezamowe, masło sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe, desery, rodzynki
12.	DWUTLENEK SIARKI	Owoce suszone- w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor np. morela
13.	ŁUBINY	nasiona łubinu oraz mąki; występują w niektórych rodzajach chleba, kruchego ciasta i makaronu.
14.	MIECZAKI	BRAK