

SZANOWNI RODZICE,

W związku z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r., które weszło w życie w grudniu 2014r., placówki żywienia zbiorowego mają obowiązek oznaczania alergenów występujących w menu/jadłospisie. Wykaz alergenów podlegających oznaczeniu zawiera *Załącznik II* powyższego rozporządzenia.

NUMERYCZNE OZNACZENIA ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH

1. Zboża zawierające gluten;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe);
6. Soja i produkty pochodne;
7. Mleko i produkty pochodne;
8. Orzechy;
9. Seler i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki;
13. Łubin;
14. Mięczaki

* Zgodnie z informacjami od producentów istnieje możliwość użycia produktów które mogą zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy. Podobnie jak używane do przygotowania posiłków przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, cukier waniliowy. W wędlinach i pasztetach śladowo mogą wystąpić: soja, gluten, seler.