

ALLERGENI - INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
 INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI
 Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande venduti in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti
 nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –
 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

Un nostro addetto incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione d'idonea documentazione, ricettari, etichette originali degli alimenti, bevande e delle materie prime.

<p>1 - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)</p>  <p>GLUTINE</p>	<p>8 - Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)</p>  <p>FRUTTA A GUSCIO</p>
<p>2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei</p>  <p>CROSTACEI</p>	<p>9 - Sedano e prodotti a base di sedano</p>  <p>SEDANO</p>
<p>3 - Uova e prodotti a base di uova</p>  <p>UOVA</p>	<p>10 - Senape e prodotti a base di senape</p>  <p>SENAPE</p>
<p>4 - Pesce e prodotti a base di pesce</p>  <p>PESCE</p>	<p>11 - Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</p>  <p>SESAMO</p>
<p>5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi</p>  <p>ARACHIDI</p>	<p>12 - Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</p>  <p>SO₂ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</p>
<p>6 - Soia e prodotti a base di soia</p>  <p>SOIA</p>	<p>13 - Lupini e prodotti a base di lupini</p>  <p>LUPINI</p>
<p>7 - Latte e prodotti a base di latte</p>  <p>LATTICINI</p>	<p>14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi</p>  <p>MOLLUSCHI</p>

Le procedure interne dettate dal Sistema HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata. Si ricorda che talvolta la preparazione e la manipolazione degli alimenti e delle bevande può comportare l'utilizzo condiviso di superfici, utensili ed attrezzature. Non si può, pertanto, escludere la possibilità di una contaminazione crociata tra ingredienti diversi nei preparati alimentari.

La Direzione



STUDIO TECNICO ASSOCIATO CDG

*Professionisti per sicurezza alimentare,
 certificazioni, qualità ed ambiente*