

INFORMACJA O ALERGENACH I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE UŻYWANE W KUCHNI ZESPOŁU SZKÓŁ MUZYCZNYCH W RADOMIU

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

LP	Alergen wg rozporządzenia	Produkty
1	Zboża zawierające gluten	Mąka pszenna, płatki owsiane, kasza kuskus, kasza jęczmienna, makaron, bułka tarta, biszkopty, pieczywo pszenne, żytnie, bułki pszenne oraz produkty pochodne
2	Mleko	Mleko, masło, jogurt, twaróg – ser biały, śmietana, kefir, oraz produkty pochodne
3	Jaja	Jaja, makaron jajeczny, wypieki, ciastka oraz produkty pochodne
4	Ryby	Ryby surowe – mrożone, makrela wędzona
5	Soja	Soja
6	Seler	Seler jako korzeń i łodyga
7	Gorczyca	Musztarda, mieszanki przypraw
8	Sezam	Nasiona sezamu, bułki, wypieki
9	Orzechy	Bakalie, ciastka
10	Dwutlenek siarki	Owoce suszone

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, oregano, bazylija, zioła prowansalskie, tymianek, ziele lubczyku, czosnek, słodka papryka, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości :

glutenu, mleka, soi, selera i gorzycy.