

WYKAZ ALERGENÓW W POSIŁKACH

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym na stronie internetowej oraz na tablicy ogłoszeń w szkole wywieszona będzie informacja o alergenach występujących w produktach spożywczych, a przy każdym jadłospisie będzie można znaleźć numery alergenów występujących w posiłkach. Są to alergeny, które występują danego dnia w posiłkach. Odpowiadają one numeracji powyższego rozporządzenia.

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

Numer alergenu	Nazwa alergenu
1	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, orkisz) oraz produkty pochodne.
2	Skorupiaki oraz produkty pochodne.
3	Jaja i produkty pochodne.
4	Ryby i produkty pochodne
5	Orzeszki ziemne, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne
6	Soja i produkty pochodne.
7	Mleko i produkty pochodne.
8	Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjowe oraz produkty pochodne.
9	Seler i produkty pochodne.
10	Gorczyca i produkty pochodne.
11	Nasiona sezamu i produkty pochodne.
12	Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/ w przeliczeniu na SO ₂
13	Łubin i produkty pochodne
14	Mięczaki i produkty pochodne.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziółowy, majeranek, oregano, bazylia, vegeta, maggi. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.