

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne –Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011,

które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia, tj "WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOSCI."

ALERGENY W ŻYWNOSCI

1. Ziarna zbóż zawierające GLUTEN, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż, jak również produkty przygotowane na ich bazie

2. SKORUPIAKI i produkty pochodne

3. JAJA i produkty pochodne;
4. RYBY i produkty pochodne
5. ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne

6. SOJA i produkty pochodne

7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)

8. ORZECHY tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*),

orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),

orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*),

orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego

9. SELER i produkty pochodne

10. Gorczyca i produkty pochodne

11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne

12. DWUTLENEK SIARKI i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia .

13. ŁUBIN i produkty pochodne.

14. MIĘCZAKI i produkty pochodne

Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym

jadłospisie.