

## ALERGENY

Od dnia 13.12.2014 zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, placówki przedszkolne i szkolne mają obowiązek przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów lub innych substancji mogących powodować alergię.



**14 ALERGENÓW** i produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w posiłkach - Oznaczenie numeryczne:

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** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. **Jaja** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
4. **Ryby** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. **Orzeszki ziemne** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. **Ziarna sojowe** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
7. **Mleko (łącznie z laktozą)** oraz produkty przygotowane na jego bazie.
8. **Orzechy z drzew orzechowych**, tj. migdały (*Amygdalus communis* L), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. **Seler** oraz produkty przygotowane na jego bazie.
10. **Gorczyca** oraz produkty przygotowane na jej bazie.
11. **Ziarna sezamowe** oraz produkty przygotowane na jego bazie.
12. **Dwutlenek siarki** oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przybliżeniu na całkowitą zawartość SO<sub>2</sub> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. **Łubiny** oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. **Mięczaki** oraz produkty przygotowane na ich bazie.