

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

z dnia 25 października 2011r.

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

ALERGENY W ŻYWNOSCI:

1. **GLUTEN** tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
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, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia a także produkty pochodne;
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.