**Informacje o alergenach występujących w posiłkach**

**W związku z obowiązkiem stosowania Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówi o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów lub innych substancji mogących powodować alergię zamieszczamy wykaz**  **15 alergenów - substancji i produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.**

|  |
| --- |
|  **OZNACZENIA ALERGENÓW WYSTĘPUJĄCYCH W POSIŁKACH:** |
| Alergen nr **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 |
| Alergen nr  **2**  | **SKORUPIAKI i produkty pochodne** |
| Alergen nr **3**  | **JAJA i produkty pochodne** |
| Alergen nr **4**  | **RYBY i produkty pochodne** |
| Alergen nr **5**  | **ORZESZKI ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne** |
| Alergen nr **6**  | **SOJA i produkty pochodne** |
| Alergen nr  **7**  | **MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą)** |
| Alergen nr  **8**  | **ORZECHY**, tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoinensis (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, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego |
| Alergen nr **9**  | **SELER i produkty pochodne** |
| Alergen nr **10**  | **GORCZYCA i produkty pochodne** |
| Alergen nr **11**  | **NASIONA SEZAMU i produkty pochodne** |
| Alergen nr **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 lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców |
| Alergen nr **13**  | **ŁUBIN i produkty pochodne** |
| Alergen nr **14**  | **MIĘCZAKI i produkty pochodne** |
| Alergen nr **15** | **Kakao** |

**Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:**

bazylia, curry, cząber, czosnek, estragon, gałka muszkatołowa, goździki, imbir, kardamon, kminek, kolendra, liść laurowy, oregano , majeranek, papryka słodka, pieprz, pieprz ziołowy, rozmaryn, ziele angielskie, zioła prowansalskie.

**Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości:**
glutenu, jaj, mleka, soi, selera i gorczycy.