INFORMACIÓN:
Alergias e intolerancias alimentarias

Estimado Consumidor

Le informamos de que:

- tenemos a su disposición la información relativa a alérgenos según el reglamento 1169 que permite identificar los alérgenos presentes en nuestras recetas. No obstante, y dado que en la cocina entran toda clase de materias primas, podría darse de forma esporádica la presencia de **TRAZAS** de algún alérgeno en cualquier plato
- tenemos un plan de control de Alérgenos integrado en nuestros sistema de autocontrol (APPCC) como medida para controlar los peligros y los riesgos inherentes a los alérgenos presentes en los alimentos,

Si es usted alérgico o intolerante, por favor contacte con nuestro personal que se pondrá a su disposición para ofrecerle platos aptos para su consumo.

Reglamento 1169/2011 versión 1.0 Diciembre de 2014

COMPASS GROUP | Eurest | Scolarest | medirest | VITArest | VILAPLANA | Eurest Services

Relación de alérgenos de declaración obligatoria

Según Reglamento 1169

1. **Cereales que contengan gluten**: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados

2. **Crustáceos y productos a base de crustáceos.**

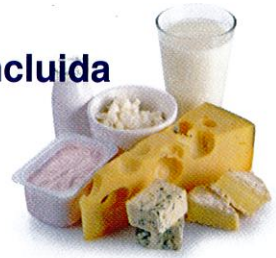
3. **Huevos y productos a base de huevo.**

4. **Pescado y productos a base de pescado**

5. **Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.**

6. **Soja y productos a base de soja**, (salvo: aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados)

7. **Leche y sus derivados (incluida la lactosa).**



8. **Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.**

9. **Apio y productos derivados.**

10. **Mostaza y productos derivados.**

11. **Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.**

12. **Dióxido de azufre y sulfitos**

13. **Altramuces y productos a base de altramuces.**

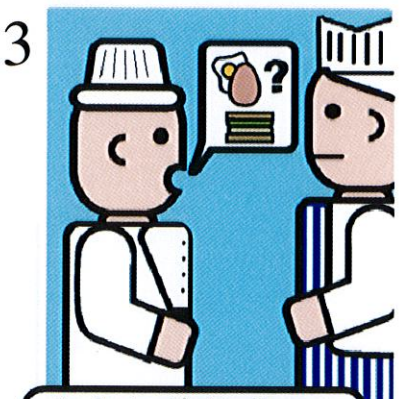
14. **Moluscos y productos a base de moluscos.**

Cómo actuar cuando un cliente consulta sobre los ingredientes de un plato o producto

1

2

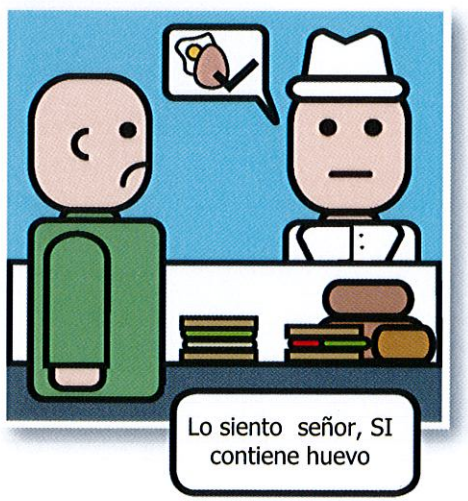
3



4

MEDIOS:
- Etiquetas de materias primas, registro de control de alérgenos, herramientas informáticas, etc.
- Deberá comprobar que se han respetado las prácticas de prevención de la contaminación cruzada (ver manual HSEQ: alérgenos)

5



6

Iconos adaptados Food Standards Agency food.gov.uk