

Riconoscere ed evitare il rischio allergeni

1. Cereali contenenti glutine:

grano (farro e grano khorasan) segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

Tranne:

A) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; **B)** Maltodestrine a base di grano; **C)** Sciroppi di glucosio a base di orzo; **D)** Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.



4. Pesce e prodotti a base di Pesce

Tranne:

A) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; **B)** Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



6. Soia e prodotti a base di Soia

Tranne:

A) Olio e grasso di soia raffinato; **B)** Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia; **C)** Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; **D)** Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



8. Semi di Sesamo e prodotti a base di Semi di Sesamo.



10. Senape e prodotti a base di Senape.



12. Anidride solforosa e Solfiti

In concentrazioni superiori a 10 mg/kg, 10 mg/litro in termini di SO₂ totale a calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



14. Molluschi e prodotti a base di Molluschi.

3. Uova e prodotti a base di Uova.



5. Arachidi e prodotti a base di Arachidi.



7. Latte e prodotti a base di Latte (incluso lattosio)

Tranne:

A) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; **B)** Lattiolio (ndr, zucchero derivante dalla riduzione del lattosio).



9. Sedano e prodotti a base di Sedano.



11. Frutta a guscio, vale a dire:

Mandorle (*amygdalus communis* L.), Nocciole (*corylus avellana*), Noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), Noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) k. Koch], Noci del brasilie (*bertholletia excelsa*), Pistacchi (*pistacia vera*), Noci macadamia o noci del queensland (*macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.

Tranne:

Per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola



13. Lupini e prodotti a base di Lupini.



Evitare la contaminazione



Contatto diretto dello staff (tramite i guanti o le mani)



Lavarsi le mani e/o cambiarsi i guanti ogni volta che si manipolano alimenti allergenici. **Utilizzare guanti in vinile o nitrile** (no lattice).

Contatto tra alimenti



Non conservare a diretto contatto alimenti diversi

Contatto con utensili usati per la cottura e il servizio (posate, cucchiai, pinze, piatti, ciotole, pentole)



Utilizzare utensili per ogni diverso alimento.

Contatto con superfici di preparazione; piani di lavoro, frigoriferi, grill e affettatrici



Pulire accuratamente le superfici dopo l'uso.