Wykaz alergenów w posiłkach

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym na stronie internetowej szkoły oraz na tablicy ogłoszeń w szatni wywieszona będzie informacja o alergenach występujących w produktach spożywczych, a przy każdym jadłospisie będzie można znaleźć numery alergenów występujących w posiłkach. Są to alergeny, które występują danego dnia w posiłkach. Odpowiadają one numeracji poniższego rozporządzenia.

**SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Numer alergenu** | **Nazwa alergenu** |
| 1 | Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, orkisz) orazprodukty pochodne. |
| 2 | Skorupiaki oraz produkty pochodne. |
| 3 | Jaja i produkty pochodne. |
| 4 | Ryby i produkty pochodne. |
| 5 | Orzeszki ziemnie, orzechy arachidowe oraz produkty pochodne. |
| 6 | Soja i produkty pochodne. |
| 7 | Mleko i produkty pochodne. |
| 8 | Orzechy: migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacjoweoraz produkty pochodne. |
| 9 | Seler i produkty pochodne. |
| 10 | Nasiona sezamu i produkty pochodne. |
| 11 | Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/ wprzeliczeniu na S02 |
| 12 | Łubin i produkty pochodne. |
| 13 | Mięczaki i produkty pochodne. |

 Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia,

 tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe

 ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.