

# ELENCO ALLERGENI

si consiglia in ogni caso di avvisare delle vostre allergie il personale di sala come previsto dal regolamento 1169 del 2011

Le sostanze che dovranno essere indicate nei menu (o in altre forme) sono 14:

- 1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2 Crostacei e relativi prodotti
- 3 Uova e relativi prodotti
- 4 Pesce e relativi prodotti
- 5 Arachidi e relativi prodotti
- 6 Semi di soia e relativi prodotti
- 7 Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)
- 8 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti
- 9 Sedano e relativi prodotti
- 10 Senape e relativi prodotti
- 11 Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o mg/litro riportati come SO<sub>2</sub>
- 13 Lupino e relativi prodotti
- 14 Molluschi e relativi prodotti