

SZCZEGÓŁY JADŁOSPISU DOTYCZĄCE SKŁADNIKÓW + ALERGENÓW ZNAJDUJĘ SIĘ NA TABLICY OGŁOSZEŃ W PRZEDSZKOLU

W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki przedszkolne od dnia 13.12.2014r. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, które mówią o obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat obecnych w serwowanej żywności alergenów lub innych substancji mogących powodować alergię zamieszczamy wykaz 14 alergenów- substancji i produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji. Informacje o obecności poszczególnych alergenów podawane będą w codziennym jadłospisie.

14 alergenów wymagających uwzględnienia na liście składników

1. Ziarna zbóż zawierających 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.
2. Skorupiaki oraz produkty przygotowane na ich bazie.
3. Jaja oraz produkty przygotowane na ich bazie.
4. Ryby oraz produkty przygotowane na ich bazie.
5. Orzeszki ziemne oraz produkty przygotowane na ich bazie.
6. Ziarno sojowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
7. Mleko oraz produkty przygotowane na jego bazie (łącznie z laktozą).
8. Orzechy z drzew orzechowych, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia oraz produkty przygotowane na ich bazie.
9. Seler oraz produkty przygotowane na jego bazie.
10. Gorczyca oraz produkty przygotowane na jego bazie.
11. Ziarno sezamowe oraz produkty przygotowane na jego bazie.
12. Dwutlenek siarki oraz siarczyny w stężeniach wyższych niż 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość S02 dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców.
13. Łubiny oraz produkty przygotowane na ich bazie.
14. Mięczaki oraz produkty przygotowane na ich bazie