

PROCEDURA OPERATIVA INDICAZIONI ALLERGENI

1. Inserire allergeni allegando la tabella
2. Inserire per ogni pietanza il riferimento allergeni

Esempio :

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati**
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati,**
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,**
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
- 14 **Molluschi e prodotti derivati»;**

ANTIPASTO

Selezione di salumi, crescentine e stracchino (1/7/8)

Tortellini in crema di parmigiano /in brodo (1/3/7/9)

Cotoletta alla bolognese (1/3/7/8)

I numeri si riferiscono agli allergeni presenti , ribadendo che l'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta