

**W związku z obowiązkiem stosowania m.in. przez placówki szkolne Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011, mówiącym o obowiązku przekazywania konsumentom informacji o obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergię nietolerancji, zamieszczamy do ogólnego zapoznania się wyciąg z w/w rozporządzenia: "WYKAZ ALERGENÓW W ŻYWNOSCI"**

### **ALERGENY W ŻYWNOSCI:**

1. GLUTEN, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne;
2. SKORUPIAKI i produkty pochodne;
3. JAJA i produkty pochodne;
4. RYBY i produkty pochodne;
5. ORZESZKI ZIEMNE (ARACHIDOWE) i produkty pochodne;
6. SOJA i produkty pochodne;
7. MLEKO i produkty pochodne (łącznie z laktozą);
8. ORZECHY, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzechy pistacjowe, orzechy makadamia, a także produkty pochodne;
9. SELER i produkty pochodne;
10. GORCZYCA i produkty pochodne;
11. NASIONA SEZAMU i produkty pochodne;
12. DWUTLENEK SIARKI I SIARCZYNY w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO<sup>2</sup> dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia;
13. ŁUBIN i produkty pochodne;
14. MIĘCZAKI i produkty pochodne.

**INFORMACJE O OBECNOŚCI POSZCZEGÓLNYCH ALERGENÓW**

**PODAWANE SĄ W CODZIENNYM JADŁOSPISIE.**