

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZA

Dal REG. CE 1169/2011

N.B. i prodotti evidenziati possono essere utilizzati nelle varie preparazioni aziendali riportate in menu e sono sostanze che possono provocare allergie o intolleranze in soggetti già predisposti. Si prega di richiedere al personale addetto ulteriori specifiche a riguardo dei singoli piatti. L'OSA (operatore del settore alimentare o suo delegato) Sig. Silver Succì _____

Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Molluschi e prodotti a base di molluschi.



Pesce e prodotti a base di pesce.



Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Lupini e prodotti a base di lupini.
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Arachidi e prodotti a base di arachidi.



Frutta a guscio.

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglas regia*), noci di acagiù, (*Anacardium occidentale*, noci di pecan (*Carya illinoensis* - Wangerh. K. Koch).
Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.

Uova e prodotti a base di uova.



Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Anidride solforosa e solfiti.



Soia e prodotti a base di soia.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.