

SEZNAM POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ, KTERÉ PODLÉHAJÍ LEGISLATIVNÍMU OZNAČOVÁNÍ DLE SMĚRNICE 1169/11EU



.....

Přítomnost alergenů bude přenesena z receptur a ingrediencí, které byly použity při výrobě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

ALERGEN OBSAHUJE:

1. OBILOVINY – obsahují lepek
[a) pšenice; b) žito; c) ječmen; d) oves; e) špalda]
2. KORÝŠI a výrobky z nich
3. VEJCE a výrobky z nich
4. RYBY a výrobky z nich
5. PODZEMNICE OLEJNÁ (arašídy) a výrobky z nich
6. SÓJOVÉ BOBY (sója) a výrobky z nich
7. MLÉKO a výrobky z něj
8. SKOŘÁBKOVÉ PLODY a výrobky z nich
[a) mandle; b) lískové ořechy; c) vlašské ořechy; d) kešu;
e) pekanové ořechy; f) pistácie]
9. CELER a výrobky z něj
10. HOŘČICE a výrobky z ní
11. SEZAMOVÁ SEMENA (sezam) a výrobky z nich
12. OXID UHLIČITÝ a SIŘIČITANY
13. VLČÍ BOB (lupina) a výrobky z něj
14. MĚKKÝŠI a výrobky z nich

VYPRACOVALA DNE 6. 10. 2020

VŠJ Vaňková Miroslava

