

LOS 14 ALÉRGENOS

Los 14 alérgenos de los que debemos informarnos con la nueva Ley de Información Alimentaria (Alérgenos). La nueva Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) cuenta con un anexo en el que se listan todas las sustancias que suponen un riesgo para las personas que sufren alergias o intolerancias alimentarias.

A continuación, ofrecemos el listado de los 14 alérgenos de los que debemos informar a nuestros usuarios a partir del 13 de Diciembre de 2014:



CONTIENE GLUTEN

CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN.

Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.

En este punto quedan excluidos los jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa; las maltodextrinas a base de trigo; los jarabes de glucosa a base de cebada; y los cereales que se utilizan para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.



CRUSTÁCEOS

CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS.

Todos los productos que puedan contener mariscos incluso en trazas.



HUEVOS

HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO.

Productos que pueden contener huevo, incluso en trazas.



PESCADO

PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO.

Salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.



CACAHUETES

CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES.

Todos los productos que contengan maní o también pueden contener trazas de cacahuets...



SOJA

SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA.

Aunque no habrá que informar si contienen aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados; tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; o ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.



LÁCTEOS

LECHE Y SUS DERIVADOS.

Este punto incluye la lactosa, pero no el lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos ni el lactitol.



FRUTOS DE CÁSCARA

FRUTOS DE CÁSCARA.

Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.



APIO

APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS.

Todos los productos que contengan o puedan contener apio o incluso en trazas.



MOSTAZA

MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS.

Todos los productos que puedan contener trazas de mostaza.



GRANOS DE SÉSAMO

GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO.

Todos los productos que puedan contener trazas de sésamo.



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS.

En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.



FALTRAMUCES

ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES.

Todos los productos que puedan contener trazas de altramucos.



MOLUSCOS

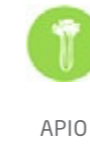
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS.

Todos los productos que puedan contener trazas de mariscos.

LOS 14 ALÉRGENOS

CARTA / FICHA DE ALÉRGENOS / MENÚ TIPO CAMPAÑA ESCOLAR

MENÚ



CONTIENE GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

LÁCTEOS

APIO

MOSTAZA

DIÓXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS

GRANOS DE SÉSAMO

MOLUSCOS

SOJA

FRUTOS DE CÁSCARA

ALTRAMUCES

Arroz a la Cubana			▲											
Macarrones Boloñesa	▲		▲			▲		▲						
Paella Valenciana														
Sopa de Gallina	▲		▲				▲							
Crema de Puerros	▲					▲								
Sopa Minestrone														
Entremeses con Papas	▲					▲								
Crema Vichyssoise	▲		▲			▲	▲							
Crema de Champiñones	▲		▲			▲	▲							
Anilla de Calamar Rebozada	▲	▲	▲	▲		▲					▲			
Empanadilla de Atún	▲		▲	▲										
Croquetas de Jamón	▲	▲	▲	▲			▲	▲		▲	▲	▲		
Pollo al Horno														
Lentejas Estofadas														
Fideuá	▲	▲	▲								▲			
Filete de Panga en Salsa				▲										
Hamburguesa Completa	▲					▲		▲						
Lomo Adobado con Guisantes														
San Jacobo con Ensalada	▲		▲			▲								
Carne con Tomate														
Pizza Benagéber	▲					▲								
Natillas						▲								
Flan de Vainilla			▲			▲								
Natillas de Chocolate	▲		▲			▲						▲		
Gelatina sabor Frutas	▲		▲			▲						▲		

Esta carta / fichas de alérgenos informa de todas las alergias e intolerancias alimentarias descritas en los ingredientes presentes en los diferentes platos.

Si es alérgico o padece alguna intolerancia alimentaria lea atentamente la información que a continuación se le presenta y en caso de duda sobre una posible reacción de algún plato, evite pedirlo.

EQUIPAMIENTO Y GESTIÓN DE LA COCINA

El equipamiento y gestión actual de la cocina de este establecimiento no permite garantizar que no puedan encontrarse trazas de otros alérgenos o intolerancias alimentarias no descritas en las fichas de los platos.

Este establecimiento tiene una zona exclusiva para cocinar alimentos para clientes alérgicos y/o que sufren una intolerancia alimentaria.