Allergenenlijst

De 14 allergenen die je per gerecht vermeldt · Verordening (EU) nr. 1169/2011, bijlage II

Zaak _____

Bijgewerkt op _____ Ingevuld door _____

#	Allergeen Zet de naam van het gerecht boven elke kolom	Gerecht 1	Gerecht 2	Gerecht 3	Gerecht 4	Gerecht 5	Gerecht 6	Gerecht 7	Gerecht 8
1	**Glutenbevattende granen** tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut en producten daarvan								
2	**Schaaldieren** garnalen, kreeft, krab en producten daarvan								
3	**Eieren** ook in mayonaise, eierpasta, paneerlaag								
4	**Vis** ook in sauzen, vissaus, ansjovispasta								
5	**Pinda's** pinda's en producten daarvan								
6	**Soja** sojasaus, tofu, sojameel								
7	**Melk** boter, kaas, room, yoghurt, ook lactose								
8	**Noten** amandel, hazelnoot, walnoot, cashew, pecan, pistache en andere								
9	**Selderij** ook in bouillon en kruidenmengsels								
10	**Mosterd** ook in sauzen, dressings en marinades								
11	**Sesamzaad** sesam, tahin, sesamolie								
12	**Zwaveldioxide en sulfieten** meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l (SO2), bv. wijn, gedroogd fruit								
13	**Lupine** lupine en lupinemeel								
14	**Weekdieren** mosselen, kokkels, oesters, inktvis, octopus								
	Opmerkingen bv. „kan sporen bevatten van…", soort graan of noot								

Zo vul je hem in: zet een kruisje bij elk allergeen dat in het gerecht zit, ook in sauzen, bijgerechten en garnering. Bij granen en noten vermeld je de soort (bv. „walnoot"). Werk de lijst bij bij elke nieuwe receptuur of leverancier en houd hem klaar voor gasten en personeel.