Tabella allergeni

I 14 allergeni da indicare per ogni piatto · Regolamento (UE) n. 1169/2011, Allegato II

Locale _____

Aggiornata il _____ Compilata da _____

N.	Allergene Scrivi il nome del piatto in cima a ogni colonna	Piatto 1	Piatto 2	Piatto 3	Piatto 4	Piatto 5	Piatto 6	Piatto 7	Piatto 8
1	**Cereali contenenti glutine** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati								
2	**Crostacei** gamberi, scampi, aragosta, granchio e derivati								
3	**Uova** anche in maionese, pasta all'uovo, impanature								
4	**Pesce** anche in colatura, pasta d'acciughe, salse								
5	**Arachidi** arachidi e prodotti a base di arachidi								
6	**Soia** salsa di soia, tofu, farina di soia								
7	**Latte** burro, formaggi, panna, yogurt, incluso il lattosio								
8	**Frutta a guscio** mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, pistacchi e altre								
9	**Sedano** anche in brodi, soffritti e misti di spezie								
10	**Senape** anche in salse, condimenti e marinature								
11	**Semi di sesamo** sesamo, tahina, olio di sesamo								
12	**Anidride solforosa e solfiti** oltre 10 mg/kg o 10 mg/l (SO2), es. vino, frutta secca								
13	**Lupini** lupini e farina di lupini								
14	**Molluschi** cozze, vongole, ostriche, calamari, polpo								
	Note es. «può contenere tracce di…», tipo di cereale o di frutta a guscio								

Come si compila: segna con una X ogni allergene presente nel piatto, compresi salse, contorni e guarnizioni. Per cereali e frutta a guscio indica il tipo (es. «noci»).
Aggiorna la tabella a ogni cambio di ricetta o di fornitore, e tienila a disposizione dei clienti e del personale.