

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

L.p.	Alergen	Produkty
1.	ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN	mąka pszenna, płatki owsiane, kukurydziane, kasza manna, kuskus, kasza jęczmienna, makaron, bułka tarta, kawa inka, groszek ptysiowy, grzanki, biszkopty, pieczywo białe pszenne, żytnie, bułka pszenna, otręby, ciasta, kisiel, rodzynki
2.	JAJA	Jaja, biszkopty, wypieki, ciastka, makaron jajeczny, majonez
3.	RYBY	ryby surowe, mrożone, przetworzone – konserwy rybne: tuńczyk w oleju, makrela w pomidorach i w oleju, łosoś w pomidorach i oleju, sosy rybne, sosy do sałatek, kostek rosołowych, sosów azjatyckich.
4.	ORZESZKI ZIEMNE	masło arachidowe, bakalie, ciastka, ciasta, oliwa i mąka z orzechów ziemnych, czekolada i wyroby czekolado podobne
5.	SOJA	białko sojowe, lecytyna sojowa, tofu, sosy i oleje sojowe, grzanki
6.	PRODUKTY MLECZNE	mleko, masło, jogurt, ser, twaróg – ser biały, margaryna, śmietana, maślanka, kefir, kisiel, budyń, wędlina, paszтет, lody, ciastka, słodycze
7.	ORZECZY	krem orzechowy do smarowania pieczywa, bakalie, desery, wypieki, ciasta, wiórki kokosowe, migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamie lub orzechy Queensland, czekolada i wyroby czekolado podobne, marcepan, oliwy orzechowe, pieczywo
8.	SELER	seler jako korzeń, liście, nasiona i łodyga, przetworzone produkty mięsne, przyprawy warzywne w proszku.
9.	GORCZYCA	musztarda, wędlina, produkty mięsne, przyprawa Carry, mieszanki przypraw, masło sezamowe
10.	NASIONA SEZAMU	ziarno sezamowe, masło sezamowe, bułki, wypieki, płatki śniadaniowe, desery, rodzynki
11.	SKORUPIAKI	kraby, homary, krewetki, sosy rybne, pasty rybne,
12.	DWUTLENEK SIARKI	owoce suszone – w szczególności te, które muszą zachować jasny kolor np. morela, produkty mięsne i napoje gazowane.
13.	ŁUBINY	łubin, różne gatunki mąki
14.	MIĘCZAKI	Małże, kalmary, ślimaki, ostrygi, ośmiornice i trąbiki, sos ostrygowy