



Piano di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare

INFORMAZIONE AGLI UTENTI INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI
LORO DERIVATI

**Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle
bevande preparati e somministrati nella nostra mensa,
possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti
considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II
del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto
o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione,
quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.**

Scuola dell'Infanzia Maria Pia di Savoia

