

Identificación de alérgenos descritos en el anexo II del *Reglamento (UE) 1169/2011* presentes intencionadamente en los alimentos no envasados listos para consumo

Establecimiento:		Restaurante:						Identificación menú:						
Alimento	Cereal con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche y derivados	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Altramuces	Dióxido azufre y sulfitos > 10 mg/L	Moluscos

significa presencia del alérgeno en el alimento

significa posible presencia de trazas de alérgeno (por indicación en alguna de las materias primas utilizadas)

significa presencia del alérgeno en el alimento

significa posible presencia de trazas de alérgeno (por indicación en alguna de las materias primas utilizadas)

Anexo II de la *Guía para la gestión de alérgenos en establecimiento de alojamientoturístico*

©HOSBEC