

ANEXO II. TABLA DE ALÉRGENOS JORNADAS GASTRONÓMICAS “POZUELO DE TAPAS”

(a exponer en el establecimiento)

NOMBRE DE LA TAPA														
	Apio	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Altramuces	Leche	Moluscos	Mostaza	Frutos de cáscara	Cacahuets	Sésamo	Soja	Sulfitos


- El establecimiento deberá exponer, conocer e informar de los alérgenos de cada una de las tapas que ofrezca.
- En el caso de ofrecer más de cuatro tapas, deberá cumplimentar tantos anexos como sean necesarios.
- Explicativo de los alimentos alérgenos en reverso

14 Alérgenos Alimentarios

Sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias y productos derivados de las mismas*

10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos (> 10mg/kg o litro)
13. Altramuces
14. Moluscos

8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia)
9. Apio



LOS
14
ALÉRGENOS

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbridas
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuets
6. Soja
7. Leche**

* Los 14 grupos de sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias reguladas a efectos de información al consumidor por el Reglamento (UE) N° 1169/2011.

** Incluida la lactosa, el azúcar de la leche causante de la intolerancia en aquellas personas con ausencia o bajo nivel de la enzima lactasa.