Scheda n. 7 - ALLERGENI

Scrivere su cartelli o in registri esposti alpubblico, la seguente frase:

Per qualsiasi informazione sulle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze, è possibile consultare l'apposita documentazione (Allegato al Manuale Haccp - Scheda 7 - POS 13) che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

PIATTO	**ALLERGENI**													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Possibile contenuto dei seguenti allergeni per ogni singolo piatto	**Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)**	**Crostacei e prodotti a base di crostacei.**	**Uova e prodotti a base di uova.**	**Pesce e prodotti a base di pesce**	**Arachidi e prodotti a base di arachidi**	**Soia e prodotti a base di soia**	**Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**	**Frutta a guscio Mandorle, nocciole (noci, pistacchi e i loro prodotti)**	**Sedano e prodotti a base di sedano**	**Senape e prodotti a base di senape**	**Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**	**Anidride solforosa e solfiti (In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)**	**Lupini e prodotti a base di lupini**	**Molluschi e prodotti a base di molluschi.**
nome del piatto 1														
nome del piatto 2														
nome del piatto 3														