

Wiedz, co jest w każdym daniu

Podawaj dokładne informacje, gdy są one użyte jako składniki lub substancje pomocnicze w przetwarzaniu. Za każdym razem sprawdzaj receptury, etykiety i zmiany.

Seler

Obejmuje łodygi, liście, seler korzeniowy i sól selerową.

Skorupiaki

Na przykład kraby, homary, krewetki i langustynki.

Ryby

Na przykład w sosie rybnym i niektórych sosach do sałatek.

Mleko

Na przykład masło, ser, śmietana i jogurt.

Gorczyca

Obejmuje nasiona gorczycy, gorczycę w proszku i gotową musztardę.

Sezam

Obejmuje nasiona sezamu, olej sezamowy i tahini.

Dwutlenek siarki / siarczyny

Gdy całkowita zawartość SO₂ przekracza 10 mg/kg lub 10 mg/litr w żywności w postaci do spożycia.

Zboża zawierające gluten

Pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień i owies.

Jaja

Na przykład w majonezie, niektórych makaronach i glazurach.

Łubin

Nasiona i mąka z łubinu, czasem używane w chlebie i wypiekach.

Mięczaki

Na przykład małże, ostrygi, kalmary i ślimaki.

Orzeszki ziemne

Obejmuje masło orzechowe i olej arachidowy.

Soja

Na przykład tofu, edamame, mąka sojowa i niektóre sosy.

Orzechy

Migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje i makadamia.

Nigdy nie zgaduj. Sprawdź aktualny wykaz alergenów i etykiety składników. Ludzie mogą reagować także na produkty spoza tych 14. Poinformuj klienta, jeśli nie możesz potwierdzić składnika.