

Знайте склад кожної страви

Надавайте точну інформацію, коли ці продукти використовуються як інгредієнти або технологічні допоміжні засоби. Щоразу перевіряйте рецепти, етикетки та зміни.

Селера

Включно зі стеблами, листям, кореневою селерою та селерною сіллю.

Ракоподібні

Наприклад, краби, омари, креветки та лангустини.

Риба

Наприклад, у рибному соусі та деяких заправках.

Молоко

Наприклад, вершкове масло, сир, вершки та йогурт.

Гірчиця

Включно з насінням гірчиці, порошком і готовою гірчицею.

Кунжут

Включно з насінням кунжуту, олією та тахіні.

Діоксид сірки / сульфіти

Якщо загальний вміст SO₂ перевищує 10 мг/кг або 10 мг/л у продукті в тому вигляді, в якому його споживають.

Злаки, що містять глютен

Пшениця (включно зі спельтою та пшеницею хорасан), жито, ячмінь і овес.

Яйця

Наприклад, у майонезі, деяких макаронних виробках і глазурах.

Люпин

Насіння та борошно люпину, іноді використовуються у хлібі та випічці.

Молюски

Наприклад, мідії, устриці, кальмари та равлики.

Арахіс

Включно з арахісовою пастою та арахісовою олією.

Соя

Наприклад, тофу, едамаме, соєве борошно та деякі соуси.

Горіхи

Мигдаль, фундук, волоський горіх, кеш'ю, пекан, бразильський горіх, фісташка та макадамія.

Ніколи не вгадуйте. Перевіряйте актуальний облік алергенів і етикетки інгредієнтів. Люди можуть реагувати й на продукти поза цими 14. Повідомте клієнта, якщо не можете підтвердити інгредієнт.