

清楚每道菜里有什么

当这些物质被用作配料或加工助剂时，须提供准确信息。每次都要核对食谱、标签及任何变更。

芹菜

包括茎、叶、根芹和芹菜盐。

甲壳类

例如螃蟹、龙虾、大虾和海螯虾。

鱼类

例如鱼露和部分沙拉酱汁。

奶类

例如黄油、奶酪、奶油和酸奶。

芥末

包括芥菜籽、芥末粉和调制芥末酱。

芝麻

包括芝麻、芝麻油和中东芝麻酱。

二氧化硫/亚硫酸盐

按食用时的状态计，食物中 SO₂ 总含量超过 10 mg/kg 或 10 mg/L 时。

含麸质谷物

小麦（包括斯佩尔特小麦和呼罗珊小麦）、黑麦、大麦和燕麦。

蛋类

例如蛋黄酱、部分意面和刷面用的蛋液。

羽扇豆

羽扇豆籽和羽扇豆粉，有时用于面包和糕点。

软体动物

例如青口、牡蛎、鱿鱼和蜗牛。

花生

包括花生酱和花生油。

大豆

例如豆腐、毛豆、大豆粉和部分酱料。

坚果

杏仁、榛子、核桃、腰果、碧根果、巴西坚果、开心果和夏威夷果。

绝不要猜。核对最新的过敏原记录和配料标签。顾客也可能对这 14 种以外的食物过敏。无法确认某种配料时，要如实告诉顾客。