

Wykaz alergenów w posiłkach przygotowywanych w SP ZOZ we Włodawie

Zgodnie z zał. Nr II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dn. 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI:

1. Zboża zawierające **gluten** (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hybrydowe) i produkty pochodne
2. **Skorupiaki** i produkty pochodne
3. **Jaja** i produkty pochodne
4. **Ryby** i produkty pochodne
5. **Orzeszki ziemne** (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne
6. **Soja** i produkty pochodne
7. **Mleko** i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. **Orzechy** (tj. Migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), nerkowce (*Anacardium occidentale*), orzechy pekan (*Carya illinoensis*/Wangenh/K.Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*) i produkty pochodne
9. **Seler** i produkty pochodne
10. **Gorczyca** i produkty pochodne
11. Nasiona **sezamu** i produkty pochodne
12. **Dwutlenek siarki i siarczyny** w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej, bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. **Łubin** i produkty pochodne
14. **Mięczaki** i produkty pochodne

W kuchni szpitalnej do przygotowywania posiłków używane są następujące przyprawy: przyprawa uniwersalna w proszku, przyprawa uniwersalna do zup w płynie, przyprawa do kurczaka, pieprz prawdziwy, pieprz ziółowy, majeranek, suszony koper, suszona pietruszka, kwasek cytrynowy, cynamon, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: **glutenu, jaj, soi, mleka, selera i gorczycy**.