

LISTA ALLERGENI

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

- 1) Cereali contenenti glutine, cioè, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2) Crostacei e prodotti derivati.
- 3) Uova e prodotti derivati.
- 4) Pesce e prodotti derivati.
- 5) Arachidi e prodotti derivati.
- 6) Soia e prodotti derivati.
- 7) Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio).
- 8) Frutta a guscio, cioè, mandorle (*Amigdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*) noci di acagiù (*Anacardium occidentale*) noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch] noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
- 9) Sedano e prodotti derivati.
- 10) Senape e prodotti derivati.
- 11) Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
- 13) Lupino e prodotti a base di lupino.
- 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

L'intero sistema d'igiene e sicurezza alimentare è gestito attraverso il Piano di Autocontrollo Aziendale, attuato attraverso il metodo HACCP che tramite specifiche procedure garantisce la salubrità delle nostre preparazioni e la tutela dei nostri clienti.