

**INFORMACJA O ALERGENACH
I PRODUKTACH POWODUJĄCYCH NIETOLERANCJE POKARMOWE**

Podstawa prawna: Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>). Zgodnie z rozporządzeniem konsumentom należy przekazywać informacje na temat żywności, ze szczególnym uwzględnieniem alergenów.

W związku z powyższym w przedszkolnym jadłospisie, przy potrawach można znaleźć wykaz alergenów, jakie zawierają potrawy. W naszej kuchni używane są produkty, które zawierają alergeny pokarmowe oraz produkty powodujące nietolerancje pokarmowe, oznaczone w poniższej tabeli (dane pochodzą z informacji na opakowaniach produktów, używanych do przygotowywania posiłków w kuchni przedszkolnej):

Lp.	Alergen wg rozporządzenia	Produkty
1.	Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)	mąka pszenna, tortowa, żytnia, płatki owsiane, płatki ryżowe, płatki jęczmienne, otręby owsiane, otręby pszenne, pieczywo żytnie, pieczywo graham, kasza (jęczmienna, manna, kukurydziana, jaglana, gryczana, pęczak) makaron (łazanki durum, świderki, muszelka, spaghetti) bułka tarta, ryż, kakao, kawa loka, budyń, kisiel
2.	Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)	masło, jogurt, maślanka, kefir, twaróg – ser biały, śmietana, budyń, kakao, budyń, kisiel
3.	Jaja i produkty pochodne	jaja, makaron jajeczny (łazanki durum, spaghetti), wypieki, budyń, kisiel,
4.	Ryby i produkty pochodne	ryby mrożone
5.	Soja i produkty pochodne	pieczywo, kakao, budyń, kisiel, fasola, groch, soczewica
6.	Seler i produkty pochodne	seler jako korzeń i łodyga
7.	Gorczyca i produkty pochodne	mieszanki przypraw, musztarda
8.	Nasiona sezamu i produkty pochodne	rodzynki, cukier trzcinowy
9.	Skorupiaki i ich pochodne	wędliny
10.	Orzechy (laskowe, włoskie, nerkowca, makadamia, pistacje, migdały)	wypieki, daktyle, rodzynki, bakalie, płatki kukurydziane, ryż, cukier trzcinowy
11.	Dwutlenek siarki, siarczyny	suszona morela, daktyle, wiórki kokosowe, żurawina, rodzynki
12.	Łubin i produkty pochodne	brak
13.	Orzeszki ziemne i produkty pochodne	daktyle, słonecznik, żurawina, rodzynki, bakalie, płatki kukurydziane, cukier trzcinowy
14.	Mięczaki i produkty pochodne	brak

Do przygotowywania posiłków używane są przyprawy świeże oraz suszone: bazylija, cynamon, czarnuszka, cząber, czosnek, czosnek niedźwiedzi, estragon, gałka muszkatołowa, goździki, imbir, kardamon, kminek, koperek, liście laurowe, majeranek, melisa, mięta, natka pietruszki oregano, pieprz, szałwia, tymianek, wanilia, ziele angielskie, zioła prowansalskie. Zgodnie z informacjami od producentów ziół suszonych, mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, soi, selera i gorczycy.

W wędlinach i pasztetach, wg informacji producenta, śladowo mogą wystąpić: gluten, mleko, jaja ryby, soja, seler, gorczyca, sezam.