

SUBSTANCJE LUB PRODUKTY POWODUJĄCE ALERGIE LUB REAKCJE NIETOLERANCJI

Poniższy spis alergenów zaprezentowano zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Numery poszczególnych grup poniższych alergenów (od 1 do 14) są przypisane w jadłospisach do potraw, w których się znajdują:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę (*);
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy (*);
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i tłuszczu sojowego (*);
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy laskowe (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie

(Bertholletia excelsa), pistacje/orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (Macadamia ternifolia), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;

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/litr 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.

() wraz z produktami pochodnymi, o ile obróbka, jakiej je poddano, najprawdopodobniej nie wpływa na zwiększenie alergenicności, ocenionej przez właściwy organ w odniesieniu do produktu, z którego powstały*

Prosimy mieć na uwadze, że w procesie przygotowania posiłków używane są różne przyprawy takie jak na przykład: pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, tymianek, kurkuma, rozmaryn, lubczyk. Zgodnie z informacjami otrzymanymi od producentów tych przypraw mogą one zawierać śladowe ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

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

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTENSIVE RESPONSE

The following list of allergens was presented in accordance with Regulation (EC) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council on the provision of food information to consumers.

The numbers for each of the following allergen groups (1 through 14) are assigned in the food menu in which they are located:

1. Cereals containing gluten, ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties, and derived products, except:
 - a) glucose-based glucose syrups containing dextrose (*);
 - b) maltodextrins based on wheat (*);
 - c) glucose-based glucose syrups;
 - d) cereals used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and derived products;
3. Eggs and derived products;
4. Fish and related products, except for:
 - a) fish gelatine used as a carrier of preparations containing vitamins or carotenoids;
 - b) fish gelatine or caramel used as clarifying agents for beer and wine;
5. Peanuts (groundnuts) and derived products;
6. Soybeans and derived products, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (*);
 - b) mixtures of natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural soybean D-alpha tocopherol succinate;
 - c) phytosterols and phytosterol esters derived from vegetable oils of soybean origin;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols of soybean origin;
7. Milk and derived products (including lactose), except:
 - a) whey used for the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin,
 - b) lactitol;
8. Nuts (*Amygdalus communis* L.), *Corylus avellana*, *Juglans regia*, *Anacardium occidentale*, *Carya illinoensis* (Wangenh.), Brazilian (*Bertholletia excelsa*), pistachios / pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or hazelnuts (*Macadamia ternifolia*), as well as derived products other than nuts used for the production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
9. Celery and derived products;

10. Mustard and derived products;

11. sesame seeds and products thereof;

12. Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter based on the total SO₂ content of the products in ready-to-eat form or in ready-to-eat form according to the manufacturer's instructions;

13. Lupines and derivatives;

14. Molluscs and derived products.

(*) With derivative products, provided that the treatment it has undergone is unlikely to affect the increased allergenicity assessed by the competent authority with regard to the product from which it was derived

Please keep in mind that various spices are used in the preparation process such as: pepper, allspice, bay leaf, marjoram, oregano, basil, provencal herbs, sweet pepper, thyme, turmeric, rosemary, lichen. According to the information received from the manufacturers of these spices, they may contain trace amounts of gluten, milk, eggs, soy, celery and mustard.

In cold meats and pâtés, according to the manufacturer's information, gluten, milk, eggs, fish, soybeans, celery, mustard, sesame can appear.