



## INFORMATIVA REGOLAMENTO UE N. 1169/2001



### "Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"

Si informa l'Utenza che i piatti presenti nel menù preparati presso la Cucina della Scuola possono contenere, come tali o in tracce per contaminazione crociata, i seguenti **allergeni**:

- **Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**
- **Crostacei e prodotti derivati**
- **Uova e prodotti derivati**
- **Pesce e prodotti derivati**
- **Arachidi e prodotti derivati**
- **Soia e prodotti derivati**
- **Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)**
- **Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati**
- **Sedano e prodotti derivati**
- **Senape e prodotti derivati**
- **Semi di sesamo e prodotti derivati**
- **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO<sub>2</sub>**
- **Lupini e prodotti derivati**
- **Molluschi e prodotti derivati**

Per ulteriori indicazioni relative ad eventuali allergeni presenti nelle singole preparazioni, il Personale della Cucina è a disposizione per fornire informazioni dettagliate (es. elenco degli ingredienti, ricettario, etichette delle materie prime utilizzate).

Per i soggetti celiaci, con allergie e intolleranze alimentari verranno preparati, previa richiesta e consegna di Certificazione medica, piatti monoporzione specifici per la tipologia di allergia/intolleranza, in area/piani di lavoro della cucina dedicati e con attrezzature e utensili ad uso esclusivo (identificati e conservati separatamente).