



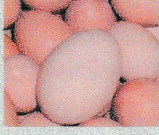





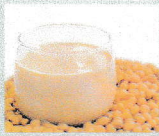


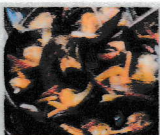


Allergènes

QUELS ASPECTS SONT IMPORTANTS LORS DE L'ÉLABORATION DE LA PROCÉDURE POUR LA TRANSMISSION ORALE DES INFORMATIONS?

- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes présents dans mes matières premières ?
- Où puis-je trouver les informations sur les allergènes que j'ai utilisés moi-même ?
- Comment puis-je m'assurer que les informations sur les allergènes que je donne sont toujours à jour ?
- Qui est responsable de la gestion des informations sur les allergènes ?
- Que se passe-t-il si le responsable est absent ou indisponible ?
- Que se passe-t-il si, en raison des circonstances, la recette habituelle n'est soudainement pas respectée ?
- Comment se déroule la transmission des informations du responsable au consommateur final ?
- Cette transmission d'information est-elle garantie à tout moment, p.ex. aussi aux périodes de grande affluence ou en cas de personnel intérimaire ?

14 allergènes à mentionner

1		Céréales contenant du gluten, à savoir: blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées	8		Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland
2		Crustacés	9		Céleri
3		Oeufs	10		Moutarde
4		Poissons	11		Graines de sésame
5		Arachides	12		Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l
6		Soja	13		Lupin
7		Lait (y compris le lactose)	14		Mollusques