**WYKAZ ALERGENÓW W POSIŁKACH**

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, które ze szczególnym uwzględnieniem alergenów, muszą być łatwo dostępne tak, aby rodzic miał świadomość, że w odniesieniu do danej żywności występują kwestie związane z alergiami i nietolerancją pokarmową.

W związku z powyższym na tablicy ogłoszeń w Szkole Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Nasutowie – Przedszkole i Szkoła Podstawowa, wywieszona jest informacja o alergenach występujących w produktach spożywczych, a w każdym jadłospisie przy opisie danej potrawy składniki alergenne występujące w posiłkach **wyróżnione są pogrubioną czcionką**. Są to alergeny, które występują danego dnia w posiłkach. Dotyczą one 14 alergenów wymienionych

w rozporządzeniu:

1. Ziarna zbóż zawierające **GLUTEN**, tzn. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz czy też pszenica kamut, a także ziarna odmian hybrydowych powyższych zbóż oraz produkty przygotowane na ich bazie.
2. **SKORUPIAKI** i produkty pochodne.
3. **JAJA** i produkty pochodne.
4. **RYBY** i produkty pochodne.
5. **ORZESZKI ZIEMNE** (arachidowe) i produkty pochodne.
6. **SOJA** i produkty pochodne.
7. **MLEKO** i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
8. **ORZECHY** tj. migdały (Amygdalus communis L.), orzechy laskowe (Corylus avellana), orzechy włoskie (Juglans regia), orzechy nerkowca (Anacardium occidentale), orzeszki pekan (Carya illinoinensis), orzechy brazylijskie (Bertholletia excelsa), pistacje / orzechy pistacjowe (Pistacia vera), orzechy makadamia (Macadamia) 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.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy: pieprz prawdziwy i ziołowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, cukier waniliowy. Zgodnie z informacjami od producentów **mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.**

Zgodnie z informacjami od producentów użyte produkty gotowe (np. kakao, herbata, dżem, ketchup, koncentrat pomidorowy, produkty z mięsa) mogą zawierać śladowe ilości alergenów: glutenu, mleka łącznie z laktozą, jaj, soi, orzechów, selera i gorczycy.