ALERGENY MOGĄCE WYSTĘPOWAĆ W PRODUKTACH

ŻYWNOŚCIOWYCH STOSOWANYCH W PRZYGOTOWANIU

POSIŁKÓW W STOŁÓWCE SZKOLNEJ

|  |  |
| --- | --- |
| **NAZWA PRODUKTU-TOWARÓW** | **NUMER –OZNAKOWANIE ALERGENU** |
| ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN-PSZENICA, ŻYTO, OWIES, ORKISZ, KAMUT | 1 |
| BIAŁKA MLEKA KROWIEGO-KAZEINA I BIAŁKA SERWATKOWE | 2 |
| JAJA -CZĘŚC BIAŁKOWA | 3 |
| RYBY- BIAŁKO MIĘŚNIA RYBY | 4 |
| SKORUPIAKI-BIAŁKA SKORUPIAKÓW | 5 |
| ORZECHY ZIEMNE-ARACHIDOWE -BIAŁKA ORZECHÓW | 6 |
| ORZECHY-MIGDAŁY , ORZECHY LASKOWE,, PISTACJE, - BIAŁKA | 7 |
| SOJA-BIAŁKO SOJOWE | 8 |
| ZIARNO SEZAMOWE-PROTEINY, ALBUMINY SEZAMOWE | 9 |
| DWUTLENEK SIARKI I SIARCZANY E 220-228 KONSERWANTY  ANTYOKSYDANTY | 10 |
| GORCZYCA- BIAŁKA WYSTEPUJĄCE W OLEJU GORCZYCOWYM | 11 |
| ŁUBIN-BIAŁKA SPOKREWNIONE Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI | 12 |
| SELER-WARZYWO ALERGENNE | 13 |
| MIĘCZAKI-ALERGENY RZADKIE | 14 |
|  |  |