



SI INFORMANO GLI UTENTI CHE, PUR APPLICANDO TUTTE LE PROCEDURE VOLTE A RIDURRE I RISCHI DI CONTAMINAZIONE CROCIATA, GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO REFETTORIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI, COME INGREDIENTI O IN TRACCE, DERIVANTI DAL NOSTRO PROCESSO PRODUTTIVO E DEL FORNITORE DI MATERIE PRIME .

## ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. 88/2009 e s.m.i, D.Lgs. 231/17)

- **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** vale a dire grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



- **FRUTTA A GUSCIO** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti.



- **CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei



- **SEDANO** e prodotti a base di sedano



- **UOVA** e prodotti a base di uova



- **SENAPE** e prodotti a base di senape



- **PESCE** e prodotti a base di pesce



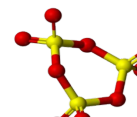
- **SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo



- **ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi



- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di S02 tot



- **SOIA** e prodotti a base di soia



- **LUPINI** e prodotti e base di lupini



- **LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)



- **MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi



*Si invitano i consumatori a consultare il “REGISTRO SEGNALAZIONE ALLERGENI” presente presso il refettorio e/o cucina, nel quale sono riportati gli allergeni presenti come ingredienti nei singoli piatti. Per necessità specifiche circa l’attivazione di diete speciali o etico/religiose è possibile consultare il sito del Comune di Cattolica alla pagina dedicata che riporta le indicazioni da seguire*