Tableau des allergènes - plats et préparations

Annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 - information du consommateur sur les allergènes

Établissement : .....

Carte / version du : .....

Plat / préparation	1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coque	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques

Cochez la case lorsque l'allergène entre dans la recette, directement ou par un ingrédient composé (sauce, fond, pâte). L'étiquette du fournisseur fait foi. Refaites le tableau à chaque changement de recette ou de fournisseur.

Tableau fourni gratuitement par kelvintrack.com