

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

IT

1. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amigdalus compunsi* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadam ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.

3. SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.

4. SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

5. ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in termini SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

6. LUPINO

Lupini e prodotti a base di lupini.

7. MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

8. GLUTINE

Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kaputt o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

10. UOVA

Uova e prodotti a base di uova. (Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).

11. PESCE

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne; gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

12. ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

13. SOIA

Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di etanolo vegetale prodotto da sterili di olio vegetale a base di soia.

14. LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Si rende noto che in questo laboratorio si fa uso di allergeni (come da reg. 1169/2011) quali: uova - cereali - spezie - erbe aromatiche e derivati del latte contenenti lattosio. Inoltre nell'elenco degli ingredienti di ogni prodotto, sono evidenziati gli allergeni presenti o gli alimenti che potrebbero contenerli. Per i prodotti di friggitoria viene usato esclusivamente olio di semi di girasole. I salumi potrebbero contenere lattosio, o altra serie di allergeni a seconda della disponibilità, pertanto rivolgersi al personale nel caso di allergie e/o intolleranze. Per qualsiasi ulteriore informazione il personale è a completa disposizione della clientela, e per tutti gli ingredienti è possibile consultare l'apposito documento.

PRODUCTS OR SUBSTANCES CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

EN

1. NUTS

Almonds (*Amigdalus compunsi* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadam ternifolia*) and their products, except for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. CELERY

Celery and products based on celery.

3. MUSTARD

Mustard and mustard products.

4. SESAME

Sesame seeds and products based on sesame seeds.

5. SULPHUR DIOXIDE SULPHUR ANHYDRIDE (SULPHITES)

Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions.

6. LUPIN

Lupins and products based on lupins.

7. MOLLUSCS

Molluscs and products thereof.

8. GLUTEN

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kaputt or their hybridised strains) and products thereof, except: Wheat-based glucose syrups, including dextrose; Malt dextrins based on wheat; Barley-based glucose syrups; Cereals used for the making of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. CRUSTACEANS

Crustaceans and products based on crustaceans.

10. EGGS

Eggs and egg products. (Includes eggs of all species of oviparous animals)

11. FISH

Fish and fish products, except: fish gelatine used as a carrier for vitamin and carotenoid preparations; fish gelatine or fish glue used as a fining agent in beer and wine.

12. PEANUTS

Peanuts and products thereof.

13. SOYA

Soya and soya products, except: refined soybean oil and fat; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol mentioned above based on soya; vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters based on soya; vegetable ethanol ester produced from soy-based vegetable oil steriles.

14. MILK

Milk and milk products (including lactose), except: whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; lactic acid. (Includes cow's milk, goat's milk, sheep's milk, and any type of product derived therefrom).

We inform you that in this laboratory we use allergens (as per reg. 1169/2011) such as: eggs - cereals - spices - aromatic herbs and milk derivatives containing lactose. In addition, the list of ingredients of each product highlights the allergens present or the foods that may contain them. Only sunflower seed oil is used for fried foods. Salami may contain lactose or other series of allergens depending on availability, so contact the staff first in case of allergies and/or intolerances. For any further information, the staff is at the complete disposal of the customers, and for all the ingredients it is possible to consult the appropriate paper.