

PROT. N. 6163/C27m

CHIAVENNA 03/11/2015

**Si avvisa la gentile utenza e i loro familiari che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo istituto, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati nell'all. II del Reg. UE n. 1169/2001  
 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

<b>1</b> Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<b>8</b> Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati
<b>2</b> Crostacei e prodotti derivati	<b>9</b> Sedano e prodotti derivati
<b>3</b> Uova e prodotti derivati	<b>10</b> Senape e prodotti derivati
<b>4</b> Pesce e prodotti derivati	<b>11</b> Semi di sesamo e prodotti derivati
<b>5</b> Arachidi e prodotti derivati	<b>12</b> Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>
<b>6</b> Soia e prodotti derivati	<b>13</b> Lupini e prodotti derivati
<b>7</b> Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	<b>14</b> Molluschi e prodotti derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.



Il Dirigente Scolastico  
 Prof. Massimo Minnai