

Formulier Allergenen









Voor onze gasten met een voedselallergie

Graag zijn wij ook onze gasten met voedselallergie van dienst. Bij onze producten worden iconen weergegeven. Elk symbool staat voor een allergeen - een ingrediënt dat bij daarvoor gevoelige mensen een allergische reactie kan veroorzaken.







Wanneer een icoon wordt weergegeven is dit ingrediënt in het product gebruikt. Zo kunt u zelf de keuze maken of een product geschikt is voor u.


















Let op: deze iconen geven geen informatie over mogelijke kruisbesmetting welke bij de bereiding kan optreden. Vraag onze medewerker gerust om advies

	Gluten bevattende granen Gluten komt voor in tarwe, rogge, gerst, spelt en khorasantarwe (kamut) . Haver is in principe glutenvrij maar is vaak verontreinigd met tarwe waardoor haver vaak toch gluten bevat. Gluten zijn bepaalde eiwitten uit deze graansoorten.		Noten Wettelijk moet de aanwezigheid van acht noten aangegeven worden, dit zijn: amandel, cashew, hazelnoot, macadamia, paranoot, pecan, pistache en walnoot .
	Schaaldieren Schaaldieren hebben een gesegmenteerd lichaam met een harde schaal of schil. Het gaat om garnalen, krabben en kreeften .		Selderij Alle onderdelen van de selderijplant zoals bleekselderij (stengels), knolselderij (knol), bladselderij en selderijzaad.
	Eieren Een ei bestaat uit eigeel - de dooier - en eiwit. Beiden kunnen allergische reacties geven.		Mosterd Alle soorten mosterd, zowel zaad als verwerkt tot pasta.
	Vis Alle soorten vis en alle producten waarin vis is verwerkt zoals Worcestersaus		Sesamzaad Sesamzaad of olie



	<p>Pinda</p> <p>Pinda's zijn ondergronds groeiende peulvruchten, ook wel aard- of apennoot genoemd. Maar pinda is dus geen noot.</p>		<p>Sulfiet</p> <p>Sulfiet komt van nature voor in bepaalde producten maar het is ook een levensmiddelenadditief (E220-E228). Wanneer <i>toegevoegd</i> in concentraties van 10 mg per kilo of meer wordt sulfiet aangegeven.</p>
	<p>Soja</p> <p>Soja is een peulvrucht welke verwerkt wordt tot bloem, olie, lecithine, sojasauzen (ketjap) of vleesvervangers.</p>		<p>Lupine</p> <p>Lupine is een peulvrucht waarvan het meel vaak in brood- en banketproducten en vleesvervangers wordt gebruikt.</p>
	<p>Melk (inclusief lactose)</p> <p>Boter, kaas, vla, kwark, room, yoghurt, wei(poeder), en caseïne zijn gemaakt van melk. Elke melksoort (koe, geit etc.) bevat ook lactose.</p>		<p>Weekdieren</p> <p>Deze groep zijn schelpdieren, zoals mosselen en oesters, inktvissen en slakken (wulken, alikruiken).</p>

Edu4all 															
Voorgerechten		Gluten	Schaaldieren	Ei	Vis	Pinda	Soja	Melk	Noten	Selderij	Mosterd	Sesam	Sulfiet	Lupine	Weekdieren

Allergenendeclaratie leveranciers

Formulier voor de registratie van allergenen in geleverde producten van voedselleveranciers

Naam product:
Leverancier nummer:
Datum:

Vul s.v.p. dit formulier in voor elk product wat u aan ons bedrijf levert. In de eerste kolom vult u de naam in van het ingrediënt want in het product aanwezig is. In de middelste kolom vermeldt u of dit ingrediënt één van de verplichte allergenen bevat d.m.v. JA, NEE of MOGELIJK (indien het sporen van allergenen kan bevatten). In de laatste kolom vult u het betreffende allergeen in.

Naam ingrediënt(en):	Allergeen aanwezig?	Naam allergeen:

Extra informatie:

Voeg een productetiket dat klaar is bij dit formulier voor elk product. Wanneer er aanpassingen zijn in dit product, bent u verantwoordelijk voor het bijwerken van deze formulieren, inclusief etiketten en specificaties. Bij iedere verandering of aanpassing in het product dient u ons direct informeren.

Naam Leverancier:

Contact persoon:

Email adres:

Telefoonnummer:



Receptuur formulier allergeneninformatie

Formulier voor de registratie van allergeneninformatie in gerechten in keukens, restaurants en catering

Naam gerecht:
Soort gerecht:
Datum:
Vastgelegd door:

Ingrediënten gerecht:	Gluten	Schaaldieren	Ei	Vis	Pinda	Soja	Melk (+lactose)	Noten	Selderij	Mosterd	Sesam	Sulfiet	Lupine	Weekdieren
Totaal:														

Overige bijzonderheden:

