

ANEXO II .TABLA DE ALÉRGENOS

JORNADAS GASTRONÓMICAS “POZUELO DE TAPAS”

ESTABLECIMIENTO:

NOMBRE DE LA TAPA														
	Apio	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Altramuces	Leche	Moluscos	Mostaza	Frutos de cáscara	Cacahuets	Sésamo	Soja	Sulfitos

- El establecimiento deberá exponer, conocer e informar de los alérgenos de cada una de las tapas que ofrezca.
- En el caso de ofrecer más de cuatro tapas, deberá cumplimentar tantos anexos como sean necesarios.
- Explicativo de los alimentos alérgenos en reverso

14 Alérgenos Alimentarios



- **Cereales con gluten:** Trigo, espelta, kamut, centeno, cebada y avena.
- **Frutos de cáscara:** Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, panes, postres, helados, galletas
- **Crustáceos:** Cangrejos, langosta, gambas, langostinos, carabineros, cigalas etc. y también salsas, cremas, platos preparados.
- **Apio:** Sal, ensaladas, productos cárnicos, sopas, salsas...
- **Huevos:** Tartas, productos cárnicos, mayonesa, mousses, pastas, quiches, salsas.
- **Mostaza:** Panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños, salsas y sopas.
- **Pescado:** Pizzas, cubos de sopa, aliños para ensaladas.
- **Granos de sésamo:** Pastas, aceites, harinas, panes.
- **Cacahuetes:** Mantecas, aceite, harina, galletas, chocolate, currys, postres, salsas.
- **Sulfitos / Dióxido de azufre:** Conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, vegetales, vino y cervezas.
- **Soja:** Salsas, pastas, aceites, tofu, postres, pasta de miso, productos cárnicos y productos para vegetarianos.
- **altramuces:** Pan, pasteles y pastas.
- **Leche:** Mantequilla, queso, nata, yogures... sopas, salsas.
- **Moluscos:** Mejillones, almejas, caracoles, ostras, bígamos, chirlas, berberechos, cremas, salsas, platos preparados.