DOCUMENTAZIONE SCRITTA DEGLI ALLERGENI · D.LGS. 231/2017, ART. 19, C. 8 · REG. (UE) 1169/2011, ALLEGATO II

Scheda allergeni per piatto

Una riga per piatto. Segna con una X l'allergene presente, anche in tracce volute (una salsa, un'impanatura, il burro). Aggiorna la scheda quando cambia una ricetta o un fornitore.

PIATTO	1 · Glutine	2 · Crostacei	3 · Uova	4 · Pesce	5 · Arachidi	6 · Soia	7 · Latte	8 · Frutta a guscio	9 · Sedano	10 · Senape	11 · Sesamo	12 · Solfiti	13 · Lupini	14 · Molluschi

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte (incluso lattosio)
8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Semi di sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti (> 10 mg/kg o 10 mg/l) · 13 Lupini · 14 Molluschi

Locale _____ Compilata il _____ Da (nome e firma) _____

Chi compila risponde di quanto scrive: la scheda resta in cucina e in sala, a disposizione del personale e dei controlli.