HIGIENA ŻYWNOŚCI · ALERGENY

14 alergenów

Clean Hands
Bezpieczeństwo żywności w Twoim języku

Zgodnie z prawem firmy spożywcze muszą informować, czy jedzenie zawiera którykolwiek z nich.

1. **Seler**
   Łodygi, liście, nasiona i seler korzeniowy. W zupach, kostkach rosołowych, sałatkach i mieszankach przypraw.

2. **Zboża zawierające gluten**
   Pszenica, żyto, jęczmień i owies. W chlebie, makaronie, mące, ciastach, panierce i sosach.

3. **Skorupiaki**
   Krewetki, kraby, homary i raki. W paście krewetkowej i niektórych curry.

4. **Jaja**
   W ciastach, majonezie, świeżym makaronie, sosach i potrawach posmarowanych jajkiem.

5. **Ryby**
   W sosie rybnym, sosie Worcestershire, sosach do sałatek i niektórych pizzach.

6. **Łubin**
   Mąka i nasiona łubinu. W niektórych rodzajach pieczywa, wypiekach i makaronach.

7. **Mleko**
   Masło, ser, śmietana, jogurt, ghee i mleko w proszku.

8. **Mięczaki**
   Małże, ostrygi, kalmary i ślimaki. W sosie ostrygowym.

9. **Gorczyca (musztarda)**
   Nasiona, proszek i liście. W sosach do sałatek, marynatach, sosach i curry.

10. **Orzechy**
    Migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowce, pekan, brazylijskie, pistacje i makadamia. W pesto i marcepanie.

11. **Orzeszki ziemne**
    Inaczej arachidy. Olej arachidowy, sos satay, niektóre curry i desery.

12. **Sezam**
    Nasiona, tahini, hummus, olej sezamowy i niektóre rodzaje pieczywa.

13. **Soja**
    Tofu, sos sojowy, edamame, mąka sojowa i wiele gotowych dań.

14. **Dwutlenek siarki i siarczyny**
    W suszonych owocach, winie, piwie i niektórych wyrobach mięsnych.

NIE MASZ PEWNOŚCI?

Zapytaj. Nigdy nie zgaduj.
Za każdym razem czytaj etykiety. Receptury i produkty się zmieniają.

DZWOŃ POD 999

Jeśli ktoś ma silną reakcję.
Trudności z oddychaniem, obrzęk twarzy lub gardła albo utrata przytomności.

Na podstawie zaleceń Food Standards Agency i NHS.
Można bezpłatnie drukować i udostępniać.

Ref CH-AL-PL-2611 · EN: The 14 allergens · translation draft, not yet checked