

„WAKACYJNE LABORATORIUM KREATYWNOŚCI #2”

Informacja o alergenach i produktach wywołujących nietolerancje pokarmowe, wykorzystywanych podczas zajęć warsztatowych: „MAŁY KUCHARZ”

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Poniżej wymienione są produkty zawierające alergeny pokarmowe i produkty powodujące nietolerancje pokarmowe w tym produkty zawierające „ŚLADOWE ILOŚCI ALERGENÓW” lub „MOGĄCE ZAWIERAĆ ALERGENY”, które będą wykorzystywane podczas warsztatów kulinarnych „Mały Kucharz”:

1. ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN - płatki owsiane, kukurydziane, biszkopty, herbatniki, otręby, rodzynki
2. JAJA - biszkopty, herbatniki
3. ORZESZKI ZIEMNE – bakalie
4. KAKAO – czekolada, wiórki czekoladowe
5. MLEKO - mleko, jogurt, śmietana, maślanka, kefir, budyń
6. ORZECHY - bakalie, wiórki kokosowe
7. NASIONA SEZAMU - ziarno sezamowe, płatki śniadaniowe, rodzynki
8. OWOCE – banany, truskawki, maliny, borówki



projekt współfinansuje
miasto stołeczne
Warszawa