



## Allergenen

Op 14 december treed de nieuwe wetgeving in werking omtrent de vermelding van allergenen.

Ad Oostvogels Catering geeft u via deze brief informatie over de allergenen binnen onze producten.

Omdat wij een breed assortiment aan menu's en gerechten hebben, willen wij u erop attenderen dat sporen van allergenen die hieronder vermeldt staan kunnen voorkomen in onze gerechten / menu's.

Ook worden de menu's en gerechten geproduceerd in een omgeving waar allergenen aanwezig zijn.

Wij kunnen voor u wel rekening houden met u allergenen omdat Ad een opleiding tot dieetkok heeft afgerondt.

U kunt schriftelijk aan ons aangeven wat u allergenen zijn en dan gaan wij samen met u kijken naar de mogelijkheden om hier een aangepast gerecht voor te gaan maken.

### **Verplichte vermelding allergenen**

Bij in totaal 14 voedselallergenen moeten wij melding maken van allergenen.

- ei;
- glutenbevattende granen ;
- lupine;
- melk, inclusief lactose;
- mosterd;
- noten zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten;
- pinda;
- schaaldieren;
- selderij;
- soja;
- sulfiet (in hoeveelheden van > 10mg/kg);
- vis;
- weekdieren.