

REGISTRO DEGLI ALLERGENI A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI

BICIGRILL TRENTO



REGISTRO ALLERGENI

AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE)

N. 1169/2011

PREMESSA

In data 13 dicembre 2014 è entrato in vigore Il Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla **fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori**, il quale aggiorna e semplifica le norme precedenti sull'etichettatura degli alimenti.

Questo regolamento si applica a qualunque alimento destinato al consumatore finale o alle collettività. Questa normativa rende obbligatoria l'informazione verso i consumatori della possibile presenza di Allergeni all'interno degli alimenti, sia confezionati sia sfusi (pizze servite nei bar, gelaterie, mense, ristoranti, ecc.).

Le sostanze o i prodotti che provocano allergie e/o intolleranze sono le seguenti:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In seguito vengono indicati gli alimenti contenenti prodotti allergeni.

<u>DESCRIZIONE ALIMENTO</u>	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Solfiti e anidride solforosa	Lupini	Molluschi
BABY COTOLETTA	X		X					X						
BABY PASTA	X		X					X						
BABY POLLO								X						
BIKE BURGER	X		X		X	X	X	X			X			
BIKE CHICKEN	X		X		X	X	X	X			X			
BIKE PORK	X		X		X	X	X	X			X			
BIKE GREEN	X		X		X	X	X	X			X			
GOURMET	X		X		X	X	X	X			X			
CARNE SALADA ALLA PIASTRA			X	X			X		X					
CARPACCIO DI CARNE SALADA							X							
COTOLETTA DI TACCHINO	X		X					X						
PETTO DI POLLO			X	X			X							
TAGLIATA DI MANZO			X	X			X							
FILETTO DI TROTA ALLA GRIGLIA			X	X			X							
INSALATA DI POLLO			X	X			X							
INSALATA DI TONNO				X			X							
INSALATA VIOLA				X										
INSALATA ORTO	X		X			X	X	X	X		X			
INSALATA CAPRESE							X							

	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Solfiti e anidride solforosa	Lupini	Molluschi
INSALATA (CONTORNI)														
VERDURE GRIGLIATE														
BRUSCHETTA	X													
PATATINE FRITTE	X		X			X	X							
FRITTO MISTO	X		X	X		X	X				X			
BANDIDOS DI POLLO PICCANTI	X		X			X	X			X	X			
MOZZARELLINE ALLA BIRRA	X		X			X	X							
OLIVE ASCOLANA	X		X	X		X	X				X			
VERDURE PASTELLATE	X		X			X	X							
TORTEL SINGOLO	X		X			X	X							
PANINO DOLOMITI	X		X		X	X	X	X			X			
PANINO FUGA	X		X		X	X	X	X			X			
PANINO GARDA	X		X		X	X	X	X			X			
PANINO VEGETARIANO	X		X		X	X	X	X			X			
PANINO VOLATA	X		X	X	X	X	X	X			X			
TOAST	X		X		X	X	X	X						
PETTO DI POLLO								X						
TAGLIERE DI SALUMI							X							
TAGLIERE DI FORMAGGI							X							
TAGLIERE MISTO							X							

In tutti gli alimenti preparati in azienda è possibili riscontrare tracce di prodotti allergeni utilizzati nella preparazione di altri prodotti, dalla materia prima al prodotto finito.

	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a Guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Solfiti e anidride solforosa	Lupini	Molluschi
TAGLIERE VERDURE			X	X			X							
TORTEL DI PATATE	X		X	X			X							
TORTEL DEL CONTADINO							X							

In tutti gli alimenti preparati in azienda è possibili riscontrare tracce di prodotti allergeni utilizzati nella preparazione di altri prodotti, dalla materia prima al prodotto finito.