

Tabla de alérgenos

Establecimiento: _____

Fecha de actualización: ____/____/____

Responsible: _____

[illegible]

Marca con una X los alérgenos que contiene cada plato. Los 14 alérgenos son los del anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011. Sulfitos: dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l. Revisa la tabla cada vez que cambies una receta, un ingrediente o un proveedor. Esta plantilla es orientativa y no sustituye el asesoramiento de tu autoridad sanitaria.

Plantilla gratuita de ScanCarta · Con ScanCarta los alérgenos aparecen en tu carta digital con QR: scancarta.com

¿Tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria?

Pide información sobre los alérgenos de nuestros platos
a cualquier miembro del personal.

Do you have a food allergy or intolerance? Please ask our staff.