

Allergendokumentation

Rezept/ Speise/ Lebensmittel/ Menü: Mayonnaise 5 Kg Ei	
Glutenhaltiges Getreide Namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose (1); b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1); c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.	☒
Weizen (wie Dinkel und Khorosan-Weizen)	☒
Roggen	☐
Gerste	☐
Hafer oder Hybridstämme davon	☐
Dinkel	☐
Kamut (Khorosan-Weizen)	☐
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird	☐
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und –fett (1); b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; (1) und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.	☐
Milch/Milchprodukte (Laktose) und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer: a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke, b) Lactit	☐
Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia-oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	☐
Mandeln	☐
Haselnüsse	☐
Walnüsse	☐
Cashewnüsse	☐
Pekanüsse	☐

Allergendokumentation

Rezept/ Speise/ Lebensmittel/ Menü: Mayonnaise 5 Kg Ei	
Paranüsse	☐
Pistazien	☐
Macadamia- oder Queenslandnüsse	☐
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	☒
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐
Schwefeldioxid / Sulfite und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	☐
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	☐

Allgemeiner Hinweis: Alle Speisen können Spuren aller aufgeführten Allergene Stoffe enthalten