

LISTA DE ALÉRGENOS A MENCIONAR EN LOS PLATOS DE RESTAURACIÓN

(Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1379/2013 del parlamento europeo y del consejo de 11 de Diciembre de 2013).

INGREDIENTES ALÉRGENOS
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
LECHE y sus derivados (incluida la LACTOSA)
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos
HUEVOS y productos a base de huevo
PESCADO y productos a base de pescado
SOJA y productos a base de soja
CACAHUETES y productos a base de cacahuets
FRUTOS DE CÁSCARA:
Nueces (<i>Juglans regia</i>)
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)
Nueces de Macadamia (<i>Macadamia ternifolia</i>)
Almendras (<i>Amygdalus communis</i>)
Castañas de Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)
Nuez pacana (<i>Carya illinoensis</i>)
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo
APIO y productos derivados
MOSTAZA y productos derivados
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . (E 220–224, 226–228)
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces
MOLUSCOS y productos a base de moluscos