



# Information des allergènes majeurs auprès du consommateur (Règlement européen INCO)

Restauration Enseignement – Restauration Santé





# A partir du 13 décembre 2014

OBLIGATION DE METTRE À LA DISPOSITION DE NOS CONVIVES  
UNE INFORMATION RELATIVE  
À LA PRÉSENCE DES 14 ALLERGÈNES MAJEURS.



1

## **POUR LES PLATS PRÉPARÉS PAR ELIOR**

- Il s'agit d'informer de manière claire, lisible et visible sur les allergènes intégrés dans nos recettes.

2

## **PAS D'OBLIGATION POUR LES PRODUITS PRÉSENTÉS AUX CONVIVES DÉJÀ EMBALLÉS**

- L'information est déjà présente sur l'étiquette apposée par nos fournisseurs sur l'emballage.

## Liste des 14 allergènes concernés

---

- 1. Lait** et produits à base de lait (y compris lactose)
- 2. Céréales contenant du gluten** et produits à base de ces céréales (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...)
- 3. Œufs** et produits à base d'œufs
- 4. Poissons** et produits à base de poissons
- 5. Anhydride sulfureux et sulfites**
- 6. Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits)
- 7. Crustacés** et produits à base de crustacés
- 8. Mollusques** et produits à base de mollusques
- 9. Céleri** et produits à base de céleri
- 10. Soja** et produits à base de soja
- 11. Arachides** et produits à base d'arachides
- 12. Moutarde** et produits à base de moutarde
- 13. Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame
- 14. Lupin** et produits à base de lupin

