

ALLERGEN- KENNZEICHNUNG

NACH DER
LEBENSMITTEL-
INFORMATION-
VERORDNUNG
Nr. 1169/2011
(LMIV)



KENNEN SIE SCHON ...

... unser Poster „Allergenkennzeichnung“
für die Küche,
Art.-Nr. 62770



HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Auf Wunsch beraten wir Sie gerne zum Thema Allergene. Sie können bei uns individuelle Menüs zu unseren Sortimenten anfordern oder Infos zu weiteren Ernährungsthemen erhalten.

Unser Team der Ernährungsberatung erreichen Sie per E-Mail unter: ernaehrung@apetito.de



MEHR TRANSPARENZ FÜR UNSERE KUNDEN

www.mein-apetito.de
www.apetito.de/Artikelinfo

Service-Telefon: 0 59 71/80 20 81 00

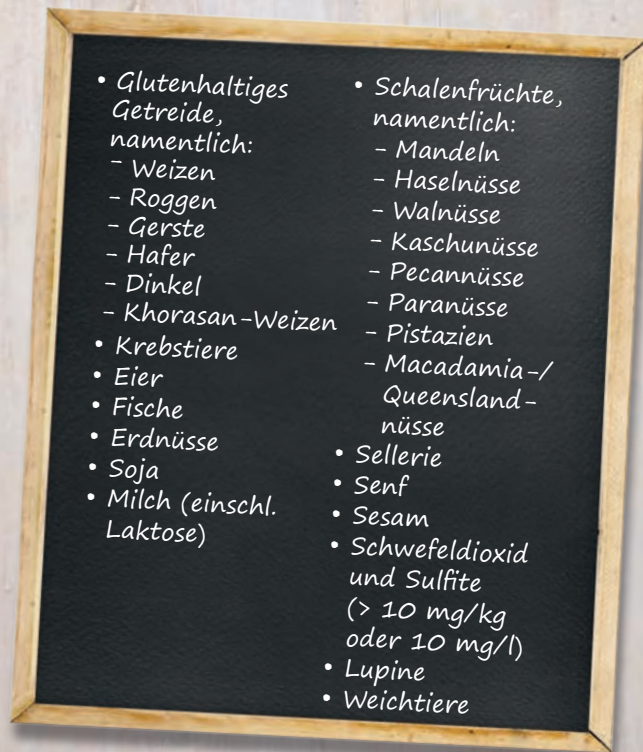
apetito • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

KLARE INFORMATION FÜR SIE

Seit Ende 2014 gilt die Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) EU-weit. Die LMIV regelt die Kennzeichnung von verpackten und unverpackten Lebensmitteln, die für den Endverbraucher bestimmt sind.

DIE ALLERGENE

Diese Informationspflicht gilt für 14 allergene Zutaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.



Unser Hinweis: Bei den Allergenen Gluten und Schalenfrüchte muss namentlich genannt werden, um welches glutenhaltiges Getreide bzw. um welche Schalenfrucht es sich handelt.

DEUTLICH ZU KENNZEICHNEN

Die kennzeichnungspflichtigen Allergene müssen im Zutatenverzeichnis optisch hervorgehoben werden. apetito kennzeichnet die allergenhaltigen Zutaten auf dem Etikett durch GROSSBUCHSTABEN.

Makkaroniauflauf „vegetarisch“

Wasser, HÜHNEREIER, VOLLMILCH, HARTWEIZENGRIEB, Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Rapsöl, Tomatenmark, GOUDA, WEIZENMEHL, Stärke, jodiertes Speisesalz, Zucker, Petersilie, Gewürze (u.a. Liebstöckel, Pfeffer, SELLERIE, Muskatnuss).

In der Gemeinschaftsverpflegung müssen Sie gemäß der LMIV die Allergeninformationen für alle Speisen bereitstellen.

SICHERHEIT FÜR IHRE TISCHGÄSTE

Die Allergeninformation kann schriftlich, z.B. auf Speiseplänen, oder auch mündlich erfolgen. Eine mündliche Auskunft zu allergenen Zutaten ist dann zulässig, wenn die schriftliche Dokumentation (z.B. Kladde mit Allergenliste) auf Anfrage zugänglich ist.

HINWEIS AUF ALLERGEN-INFORMATION:

- ✓ als Aushang neben dem Speiseplan
- ✓ auf einem Schild neben dem Lebensmittel
- ✓ in der Speise- oder Getränkekarte als Fußnote
- ✓ in elektronischen Medien, welche leicht zugänglich in der Verkaufsstätte sind

MIT apetito AUF DER SICHEREN SEITE

In unseren Sortimentslisten weisen wir allergene Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse in der Spalte „Allergenhinweis“ per Kürzel aus.

Im Kundenportal mein-apetito sind darüber hinaus alle allergen-relevanten Angaben hinterlegt, die Sie zur Information Ihrer Tischgäste verwenden können.

Unser Tipp:

Im Downloadbereich finden Sie zu unseren Sortimenten Zutaten-, Allergen- sowie verschiedene Menülösungen. Mit unserem mein-apetito Menüplaner können Sie online eigenständig Speisepläne erstellen und eine direkte Allergenauslobung umsetzen.

