

Haben Sie noch Fragen?

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

Sie erreichen unser Team per E-Mail unter:
ernaehrung@apetito.de



Alle Informationen rund um die Pflichtkennzeichnung gibt's bei uns auch online!



Mehr Transparenz für unsere Kunden

mein.apetito.de
Service-Telefon: 0 59 71 / 80 20 81 00

apetito • Bonifatiusstraße 305 • 48432 Rheine

Kennen Sie schon ...?

Das Allergenposter in der Größe DIN A3 kann als Aushang für die Küche eingesetzt werden und sensibilisiert in Bezug auf Allergenkennzeichnung nach der LMIV. Die 14 Hauptallergene werden kurz beschrieben und es wird erläutert, in welchen Lebensmitteln diese vorkommen.
Art.-Nr. 62770



Diese Broschüre wurde in Kooperation mit dem Deutschen Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB) entwickelt. Sie bietet umfangreiche Hintergrundinformationen zu Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten sowie praktische Tipps, um eine richtige Lebensmittelauswahl zu treffen.
Art.-Nr. 61222

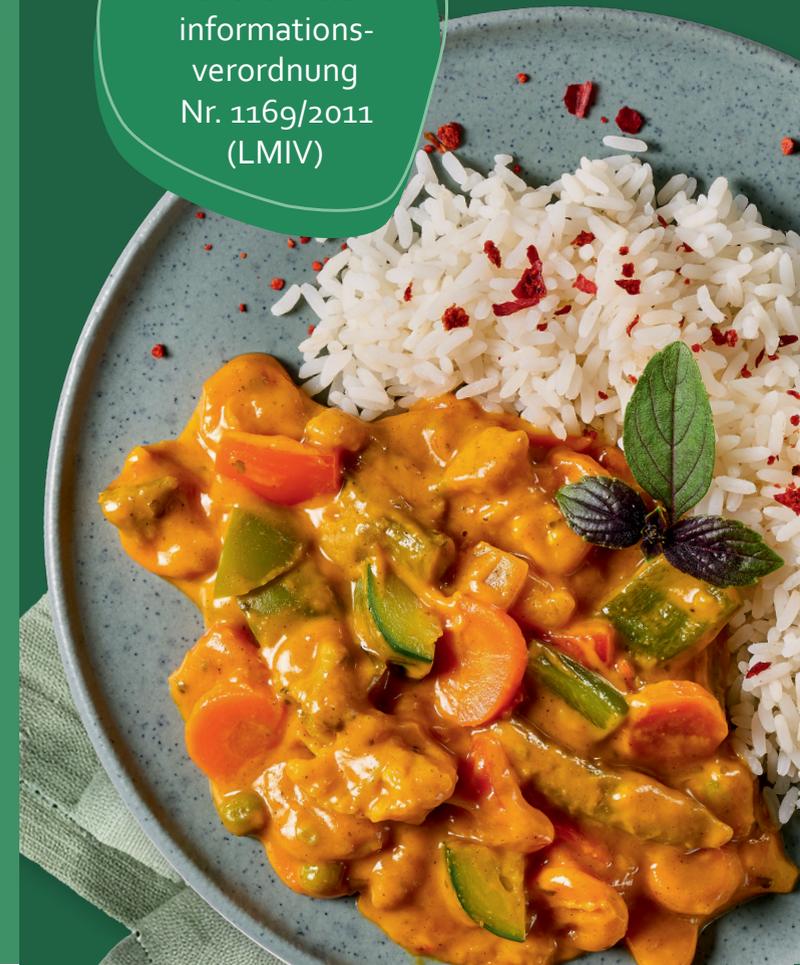


apetito

Art.-Nr. 62771 14.25

ALLERGEN- KENNZEICHNUNG

Nach der
Lebensmittel-
informations-
verordnung
Nr. 1169/2011
(LMIV)



KLARE INFORMATION FÜR SIE

Seit 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

Die Informationspflicht gilt für 14 allergene Zutaten sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich:

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel-Weizen
- Khorasan-Weizen

• Krebstiere

- Eier
- Fische
- Erdnüsse
- Soja
- Milch (einschl. Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich:

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Kaschunüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamia-/Queenslandnüsse

- Sellerie
- Senf
- Sesam
- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l)
- Lupine
- Weichtiere

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**.

Schneckenudeln in Käsesoße

Wasser, VOLLMILCH, HARTWEIZENGRIEß, Möhren, Brokkoli, SAHNE, Rapsöl, Stärke, HARTKÄSE, SELLERIE, WEIZENMEHL, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze (u. a. Liebstöckel, Muskatnuss, Pfeffer).

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

apetito bietet auch bei Unverträglichkeiten eine große Menüvielfalt ...



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. Broschüre mit Allergenliste) auf Anfrage zugänglich ist.

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](https://mein.apetito.de) sind darüber hinaus alle allergenrelevanten Angaben hinterlegt, die Sie zur Information Ihrer Tischgäste verwenden können.

Unser Tipp:

Im Downloadbereich auf mein.apetito.de finden Sie zu unseren Sortimenten Zutaten-, Allergen- sowie verschiedene Menülisen. Unter „Speiseplanung“ können Sie online eigenständig Speisepläne erstellen und eine direkte Allergenauslobung umsetzen.

SPURENKENNZEICHNUNG

Die Angabe von Spuren ist freiwillig. Bei Spuren handelt es sich um Allergene, die durch Kreuzkontaminationen (ungewollte Verunreinigungen) in die Speisen gelangen können.