



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO PROFESSIONALE "Crotto Caurga" – SORH040004
Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Produzioni Industriali e Artigianali - Manutenzione e Assistenza Tecnica
Via Molinanca, 57 - 23022 Chiavenna (SO) Tel. 0343/32710 - Fax 0343/32925
E-mail: alberghiero.caurga@tiscali.it

Circolare Interna N° 49

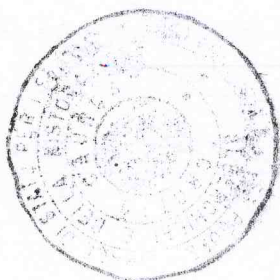
Chiavenna, 03.11.2015

**- A TUTTI GLI UTENTI
del Servizio Ristorazione/Bar**

OGGETTO: ELENCO INGREDIENTI ALLERGENICI.

Si porta a conoscenza e si invitano le SS.LL. a prendere visione dell'Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati per la preparazione degli alimenti e delle bevande somministrati presso questo Istituto, esposto nei locali Bar/Ristorante/Front Office.

Si precisa, inoltre, che è possibile visionare quanto sopra anche sul sito dell'Istituto.



Il Dirigente Scolastico

Prof. Massimo MINNAI

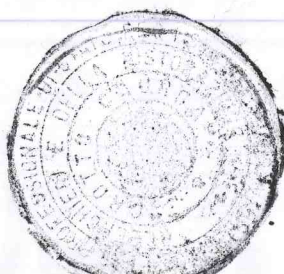
/pf

Si avvisa la gentile utenza e i loro familiari che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo istituto, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

**Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati nell'all. II del Reg. UE n. 1169/2001
"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati
2 Crostacei e prodotti derivati	9 Sedano e prodotti derivati
3 Uova e prodotti derivati	10 Senape e prodotti derivati
4 Pesce e prodotti derivati	11 Semi di sesamo e prodotti derivati
5 Arachidi e prodotti derivati	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
6 Soia e prodotti derivati	13 Lupini e prodotti derivati
7 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	14 Molluschi e prodotti derivati

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia. Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.



Il Dirigente Scolastico
Prof. Massimo Minnai
Massimo Minnai