



# Übersicht über die Allergene in unserem Gastronomie-Eis

5-Liter-Wannen

Abbildung	Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Ernährungsplus-Symbole	Kennzeichnungspflichtige Allergene (Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011, Art. 21, Anhang II)				
				Eier und Eierzeugnisse	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Milch- und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	Soja und Sojaerzeugnisse	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
	03403354	Banane			X	X		
	03439410	Erdbeer				X		
	03403355	Haselnuss				X		X (Haselnüsse)
	03403079	Joghurt				X		
	03439419	Quarkeis Sauerkirsch				X		
	03403387	Schoko				X		
	12139234	SMARTIES			X	X		
	03439408	Stracciatella				X	X	
	03439407	Vanilla				X		
	03403395	Waldmeister				X		
	03403356	Zitrone						
	12221466	Bratapfel-Vanille				X		
	12221460	Zimt-Pflaume				X		

Verbesserte Rezeptur

Verbesserte Rezeptur

SAISON

SAISON

## Vermeidung von Kreuzkontakten

Kreuzkontakte sind unbeabsichtigte Verunreinigungen von Lebensmitteln mit Allergenen. So können Sie diese vermeiden:

- ✓ Hände waschen zwischen den Arbeitsgängen
- ✓ Wechsel der Arbeitskleidung vor Benutzen eines allergenfreien Arbeitsplatzes
- ✓ Gründliche Reinigung aller Werkzeuge und Geräte
- ✓ Wechsel von Brat- und Frittierfett zwischen Produkten mit und ohne Allergenen
- ✓ Vorsichtiger Umgang mit leicht übertragbaren Allergenen wie z. B. Mehl
- ✓ „Allergikermahlzeiten“ getrennt zubereiten
- ✓ Sensibilisierung und Schulung der Mitarbeiter

Weitere Infos zur Kennzeichnungs- und Kennlichmachungspflicht finden Sie in unserem Food Journal auf S. 240 – 242



Bei diesen Produkten ist die Kennzeichnung von Zusatzstoffen auf Speisekarten (gem. § 9 ZZuV) nicht erforderlich.



Symbol für glutenfreie Produkte. Diese Produkte enthalten weniger als 20 ppm Gluten.



Symbol für Produkte mit einem geringen Fettgehalt. Pro 100 g sind nicht mehr als 3 g Fett enthalten.



Symbol für laktosefreie Produkte. Diese Produkte enthalten weniger als 100 ppm Laktose und/oder Laktoseabbauprodukte.

Stand Januar 2015. Rezepturen können sich im Laufe des Jahres ändern. Aktuelle Informationen finden Sie auf [www.schoeller-direct.de](http://www.schoeller-direct.de)

