Tabla de alérgenos de la carta

Marca con una X los alérgenos que lleva cada plato.

Restaurante: _____

Revisada el: _____

Por: _____

Plato	Gluten 1	Crustáceos 2	Huevos 3	Pescado 4	Cacahuetes 5	Soja 6	Leche 7	Frutos de cáscara 8	Apio 9	Mostaza 10	Sésamo 11	Sulfitos 12	Altramuces 13	Moluscos 14

Los 14 del anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011. Incluye también el menú del día, los platos fuera de carta, las salsas y los postres. Revisa la tabla cada vez que cambies un plato, una receta o un proveedor, y guárdala en el local: es el registro por escrito que pide el Real Decreto 126/2015 si informas de palabra.

Plantilla gratuita de feinia.com