

DENOMINAZIONE DI VENDITA IN FASE DI SOMMINISTRAZIONE/VENDITA

TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO

“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI

“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu”.

UTILIZZO DI MATERIE PRIME PRECONFEZIONATE SURGELATE O CONGELATE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI PRESENTI SUL MENU

Caso 1) presenza minimale e specifica di materie prime surgelate o congelate all'origine evidenziare con (*) “materia prima surgelata o congelata all'origine” accanto al piatto che contiene.

Caso 2) presenza massiccia e generica di materie prime surgelate o congelate all'origine

“Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu”.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- | | |
|--|---|
| 1- Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati | 8- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi noci macadamia o noci del Queen Island, e i loro prodotti |
| 2- Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9- Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3- Uova e prodotti a base di uova | 10- Senape e prodotti a base di senape |
| 4- Pesce e prodotti a base di pesce | 11- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5- Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg |
| 6- Soia e prodotti a base di soia | 13- Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14- Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.