Tableau de présence des allergènes

D'après la législation Européenne publiée en 2011 (Règlement UE n° 1169/2011), obligatoires à partir du 13/12/2014. Nous vous indiquons clairement pour votre sécurité, lesquelles de nos produits contiennent des allergènes.

Dénomination du produit	Arachides	Céleris	Crustacés	Œufs	Fruits à coque [a]	Gluten [b]	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Poissons	Sésame	Soja	Sulfite [c]
Crudité		●				●	●			●				●
Océane		●				●	●			●	ANCHOIS THON			●
Vosgienne		●				●	●			●				●
Niçoise		●				●	●			●				●
Grand large		●				●	●			●	SAUMON THON			●
Chef		●				●	●			●			●	●
Jurassienne		●				●	●			●				●
Campagnarde		●				●	●			●				●
Périgord		●			NOIX	●	●			●				●

Ce tableau recense les 14 allergènes présents. Ces informations ont été établies sur la base des déclarations de nos fournisseurs relatives à la composition de leur produits. Toutefois, de par les différents étapes de fabrication chez nos fournisseurs et sur nos laboratoire et malgré la volonté et la formation du personnel nous ne pouvons pas exclure une présence accidentelle d'allergènes dans nos produits.

[a] Fruits à coques : Amandes, Noisettes,Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil,Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland

[b] Céréales contenant du gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut, …

[c] A mentionner uniquement si la quantité d'anhydrique sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg / kg de produits finis

PG Formation
25, rue de Verdun 57200 Rémelfing
Tel : 09.75.39.16.44

Salades