

|   |  |  |                |
|---|--|--|----------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>          | <b>Doc. :</b> Registro degli ingredienti e degli allergeni |                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian Raffaele | <b>Data:</b> 31.01.19                                      | <b>Rev.:</b> 0 |

# QUADERNO DEGLI ALLERGENI PRESENTI NEL MENU' DEL RISTORANTE:



**Questo documento deve essere conservato, a disposizione della clientela, presso la cassa.**

|                   |                   |                            |  |
|-------------------|-------------------|----------------------------|--|
| Riferimenti norma | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>a</sup> emiss. | Motivazione della revisione                              |
| Reg. CE 852/04    |                   | 31.01.19                   | Aggiornamento/Emissione Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |

|   |   |  |                |
|---|---|--|----------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>             | <b>Doc. : Registro degli ingredienti e degli allergeni</b> |                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian<br>Raffaele | <b>Data:</b> 31.01.19                                      | <b>Rev.:</b> 0 |

**a. GESTIONE ALLERGENI**

**IL PRESENTE REGISTRO È STATO COMPILATO DAL DOTTOR MAGNANI SECONDO LE INDICAZIONI FORNITE DALL'OSA E DAL CUOCO.**

**IL PERSONALE È STATO INFORMATO CHE OGNI VARIAZIONE DI INGREDIENTI CHE IMPLICA MODIFICHE NELLA INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI DEVE ESSERE IMMEDIATAMENTE RIPORTATO NEL PRESENTE DOCUMENTO.**

Il presente documento è stato redatto a mente di quanto disposto dal Reg. UE 1169/11 e del D.Lgv. 231/17 e successive aa.vv. che impongono oltretocché l'elencazione degli ingredienti di ogni singolo gelato anche l'evidenziazione di alcune sostanze allergogene. In particolare il prefato atto normativo comunitario inserisce, nell'Al. Il l'elenco degli ALLERGENI ALIMENTARI che debbono essere citati:

**Reg. 1169/11 - ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

1. Cereali contenenti glutine vale a dire: grano (farro e grano Khorasan) (2), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
  - b) maltodestrine a base di grano (1);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),

|                   |                   |                            |  |
|-------------------|-------------------|----------------------------|--|
| Riferimenti norma | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>a</sup> emiss. | Motivazione della revisione                              |
| Reg. CE 852/04    |                   | 31.01.19                   | Aggiornamento/Emissione Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |

|   |  |  |                |
|---|--|--|----------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>          | <b>Doc. : Registro degli ingredienti e degli allergeni</b> |                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian Raffaele | <b>Data:</b> 31.01.19                                      | <b>Rev.:</b> 0 |

pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Note:

- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.
- (2) Così modificato dal Reg. UE 78/2014  
 Nell'ottica dell'applicazione della norma comunitaria, si precisa che:
  - A mente dell'art. 44 del succitato regolamento debbono essere indicati nei prodotti sfusi;
  - In osservanza all'art. 21 della stessa emanazione di norma si è provveduto ad evidenziarli nel contesto degli ingredienti ponendoli in neretto e ripetuti ogni qual volta siano presenti.

#### **b. DEFINIZIONE DELLE RESPONSABILITA'**

- **La responsabile della comunicazione con la clientela è la Signora STEFANIA MARTINATO**
- **Il responsabile di cucina è il Signor Daniele DORIA.**

#### **c. FORMAZIONE DEL PERSONALE**

All'atto della consegna di questo documento il **personale è stato informato e formato sulle specifiche responsabilità** connesse con la manipolazione degli allergeni e delle sostanze inducenti intolleranze. Al termine del presente documento viene riportato il verbale formativo ed il materiale formativo consegnato. E' compito dell'OSA provvedere a farne delle fotocopie e consegnarle al proprio personale.

#### **d. ULTERIORI PRECISAZIONI SULLE CROOS CONTAMINATION**

Si precisa che i sotto indicati prodotti (ed i rispettivi derivati) sono in uso normalmente nel nostro bar:

- **Cereali contenenti glutine** (grano, grano Khorasan, orzo);
- **Uova;**
- **Latte;**
- **Frutta a guscio:** mandorle, pistacchi, noci (tutte le tipologie), nocciole;
- **Pesce;**
- **Molluschi;**
- **Crostacei.**

|                   |                   |                |  |
|-------------------|-------------------|----------------|--|
| Riferimenti norma | Firma Resp. HACCP | Data 1^ emiss. | Motivazione della revisione                              |
| Reg. CE 852/04    |                   | 31.01.19       | Aggiornamento/Emissione Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |

|   |  |  |                |
|---|--|--|----------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>          | <b>Doc. :</b> Registro degli ingredienti e degli allergeni |                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian Raffaele | <b>Data:</b> 31.01.19                                      | <b>Rev.:</b> 0 |

Nel nostro locale le sostanze allergeniche sono trattate con la massima cura ed attenzione, ma la **cross-contamination** non sempre è perfettamente evitabile nonostante la cura posta in essere, pertanto anche ove non inseriti in elenco ingredienti tali sostanze **POSSONO ESSERE COMUNQUE PRESENTI IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI.**

**e. MODALITÀ DI COMUNICAZIONE FRA SALA E CUCINA**

La comanda di un cliente dichiarante di soffrire di allergie/intolleranze viene personalizzata riportando un cerchio rosso, in modo che il cuoco/pizzaiolo sia debitamente informato sulle problematiche del cliente.

Il piatto in uscita dalla cucina/pizzeria destinato ad un cliente che soffre di allergia/intolleranza viene personalizzato apponendo in esso su piatti diversi, ciò per evitare errori all'atto della consegna della portata.

**f. Per eventuali:**

- PIATTI **FUORI MENÙ** NEL SERVIZIO RISTORANTE;
- PER **EVENTUALI** AGGIUNTE E MODIFICHE AI PIATTI PRESENTI SUL MENÙ;

**SI PREGA DI INTERPELLARE LA RESPONSABILE COMUNICAZIONE ALLERGENI**

**g. TIPOLOGIE DI PRODOTTI**

I prodotti da noi somministrati sono stati suddivisi in due categorie:

- a. Quelli che vengono ceduti in confezione originale al cliente: patatine, gelati, bibite ecc;
- b. Quelli che vengono ceduti sfusi: attività di somministrazione;

Nei riguardi dei prodotti sopra identificati l'etichettatura viene gestita nel seguente modo:

1. **Prodotti confezionati:** in tali alimenti fa fede l'etichetta posta dal produttore, nostra cura è la verifica della corretta identificazione degli allergeni che debbono essere facilmente visibili (quindi possono essere scritti in neretto, in maiuscolo, sottolineati, di colore diverso ecc).
2. **Prodotti sfusi** (quali ad esempio pizze, bruschette, primi piatti, secondi ecc..) per questi prodotti è stato creato il presente registro recante gli allergeni dei singoli prodotti. In tale ottica questo documento è articolato nei seguenti capitoli:

|                   |                   |                            |  |
|-------------------|-------------------|----------------------------|--|
| Riferimenti norma | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>a</sup> emiss. | Motivazione della revisione                              |
| Reg. CE 852/04    |                   | 31.01.19                   | Aggiornamento/Emissione Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |

|   |   |  |                |
|---|---|--|----------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>             | <b>Doc. :</b> Registro degli ingredienti e degli allergeni |                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian<br>Raffaele | <b>Data:</b> 31.01.19                                      | <b>Rev.:</b> 0 |

### Precisazioni in esordio:

- Su richiesta del cliente celiaco è disponibile pasta senza glutine essa può contenere **lupino, soia**;
- Su richiesta del cliente è disponibile pasta integrale essa contiene **grano**;
- Ove venisse usato, come condimento, formaggio grattugiato, si precisa che viene usato solo grana padano che contiene come allergeni: **latte e uovo**.
- Ove venisse usato, come condimento, aceto (sia di vino, che balsamico che in glassa): esso contiene **solfiti**.
- Ove venisse usata come salsa di condimento la salsa alla **soia** essa contiene come allergeni: **grano e soia**.

| Riferimenti norma | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>a</sup> emiss. | Motivazione della revisione                              |
|-------------------|-------------------|----------------------------|--|
| Reg. CE 852/04    |                   | 31.01.19                   | Aggiornamento/Emissione Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |

|   |  |                           |                |
|---|--|---------------------------|----------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>          | <b>Doc. : Piano HACCP</b> |                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian Raffaele | <b>Data: 31.01.2019</b>   | <b>Rev.: 0</b> |

### **SOSTANZE INDUCENTI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NELLE CREME, SALSE E CONDIMENTI**

| Allergene (*)                 | Alimento |                            |                 |          |                          |  |                                      |
|-------------------------------|----------|----------------------------|-----------------|----------|--------------------------|--|--------------------------------------|
|                               | Maionese | Grassa all'aceto balsamico | Salsa alla soia | Tapenade | Olio extra vergine oliva | Aceto, aceto balsamico glassa di ac. balsamico | Formaggio grattugiato (grana padano) |
| Cereali contenenti glutine(1) |          |                            | Grano           |          |                          |  |                                      |
| Crostacei                     |          |                            |                 |          |                          |  |                                      |
| Uova e derivati               | X        |                            |                 |          |                          |  | X                                    |
| Pesce e derivati              |          |                            |                 | X        |                          |  |                                      |
| Arachidi e derivati           |          |                            |                 |          |                          |  |                                      |
| Soia e derivati               |          |                            | X               |          |                          |  |                                      |
| Latte e derivati              |          |                            |                 |          |                          |  | X                                    |
| Frutta guscio (2)             |          |                            |                 |          |                          |  |                                      |
| Sedano e derivati             |          |                            |                 |          |                          |  |                                      |
| Senape e derivati             | X        |                            |                 |          |                          |  |                                      |
| Sesamo e derivati             |          |                            |                 |          |                          |  |                                      |
| Solfiti e an. solforosa       | X        |                            |                 | X        |                          | X  |                                      |
| Lupini e derivati             |          |                            |                 |          |                          |  |                                      |
| Molluschi e derivati          |          |                            |                 |          |                          |  |                                      |

NOTE:

(\*) COSI' COME IDENTIFICATI DALL'ALLEGATO II AL REG. UE 1169/11.

- (1) Specificare il cereale contenente glutine presente grano, farro, grano Khorasan (ex kamut), segale, orzo, avena
- (2) Specificare il tipo di frutta a guscio presente mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

|                |                   |                            |  |
|----------------|-------------------|----------------------------|--|
| Approv. Direz. | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>a</sup> emiss. | Motivazione della revisione                              |
|                |                   | 31.01.2019                 | Aggiornamento/Emissione Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>          |  | Doc. : Piano HACCP                                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian Raffaele |  | Data: 31.01.2019<br><br>Rev.: 0      Pag.: 7 di 9 |

## SOSTANZE INDUCENTI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEL MENU' ..... AT HOME

| Alimento                      | Il crudo: selezione di scampi e gamberi rossi | Carpaccio di pescato | Doppia tartare di salmone, tonno e asparagi | Baccalà mantecato e polenta fritto | Paccheri cacio, pepe e scampi | La fregola con molluschi, crostacei e pescato |
|-------------------------------|---|----------------------|---|------------------------------------|-------------------------------|---|
| <b>Allergene (*)</b>          |   |                      |   |                                    |                               |   |
| Cereali contenenti glutine(1) |   |                      |   |                                    | Grano                         | Grano   |
| Crostacei                     | X   | X                    |   |                                    | X                             | X   |
| Uova e derivati               |   |                      |   |                                    | X                             |   |
| Pesce e derivati              | X   | X                    | X   | X                                  |                               | X   |
| Arachidi e derivati           |   |                      |   | X                                  |                               |   |
| Soia e derivati               |   |                      |   |                                    |                               | X   |
| Latte e derivati              |   |                      |   | X                                  | X                             | X   |
| Frutta guscio (2)             |   |                      |   |                                    |                               |   |
| Sedano e derivati             |   |                      |   |                                    |                               | X   |
| Senape e derivati             |   |                      |   |                                    |                               |   |
| Sesamo e derivati             |   |                      |   |                                    |                               |   |
| Solfiti e an. solforosa       | X   | X                    | X   |                                    | X                             | X   |
| Lupini e derivati             |   |                      |   |                                    |                               |   |
| Molluschi e derivati          |   | X                    |   |                                    |                               | X   |

NOTE:

(\*) COSI' COME IDENTIFICATI DALL'ALLEGATO II AL REG. UE 1169/11.

- (1) Specificare il cereale contenente glutine presente grano, farro, grano Khorasan (ex kamut), segale, orzo, avena
- (2) Specificare il tipo di frutta a guscio presente mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

|                |                   |  |  |
|----------------|-------------------|--|--|
| Approv. Direz. | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>a</sup> emiss.<br>31.01.2019 | Motivazione della revisione<br>Aggiornamento/Emissione<br>Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |
|----------------|-------------------|--|--|

|   |  |                           |                |
|---|--|---------------------------|----------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b>          | <b>Doc. : Piano HACCP</b> |                |
|   | Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian Raffaele | <b>Data: 31.01.2019</b>   | <b>Rev.: 0</b> |

## SOSTANZE INDUCENTI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEL MENU' ..... AT HOME

| Alimento                      | Ravioli asparagi, morlacco e crumble di nocciole | Cape sante al forno | Il fritto di mare e orto | Pescato del giorno con pomodorini e olive | Filetto di sorana con foie gras e salsa tartufata olio al tartufato |
|-------------------------------|--|---------------------|--------------------------|---|---|
| <b>Allergene (*)</b>          |  |                     |                          |   |   |
| Cereali contenenti glutine(1) | Grano  |                     | Grano, avena, orzo       |   |   |
| Crostacei                     |  |                     | X                        |   |   |
| Uova e derivati               | X  |                     | X                        |   |   |
| Pesce e derivati              |  |                     | X                        | X   |   |
| Arachidi e derivati           |  |                     |                          |   |   |
| Soia e derivati               | X  |                     | X                        |   | X   |
| Latte e derivati              | X  |                     | X                        |   | X   |
| Frutta guscio (2)             | TUTTA  |                     | TUTTA                    |   |   |
| Sedano e derivati             | X  |                     |                          |   | X   |
| Senape e derivati             |  |                     | X                        |   |   |
| Sesamo e derivati             |  |                     | X                        |   |   |
| Solfiti e an. solforosa       |  | X                   |                          | X   |   |
| Lupini e derivati             |  |                     |                          |   |   |
| Molluschi e derivati          |  | X                   | X                        |   |   |

NOTE:

(\*) COSI' COME IDENTIFICATI DALL'ALLEGATO II AL REG. UE 1169/11.

(1) Specificare il cereale contenente glutine presente grano, farro, grano Khorasan (ex kamut), segale, orzo, avena

(2) Specificare il tipo di frutta a guscio presente mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

|                |                   |                            |   |
|----------------|-------------------|----------------------------|---|
| Approv. Direz. | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>^</sup> emiss. | Motivazione della revisione                                 |
|                |                   | 31.01.2019                 | Aggiornamento/Emissione<br>Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |



|   |                                 |                           |                     |
|---|---------------------------------|---------------------------|---------------------|
|  | <b>Registro degli allergeni</b> | <b>Doc. : Piano HACCP</b> |                     |
|   |                                 | <b>Data: 31.01.2019</b>   |                     |
| Compilatore:<br>Dr MAGNANI Gian Raffaele  |                                 | <b>Rev.: 0</b>            | <b>Pag.: 9 di 9</b> |

### SOSTANZE INDUCENTI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEL MENU' ..... AT HOME

| Alimento<br>Allergene (*)     | Zuppa inglese            | New York Cheese cake |  |  |  |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------|--|--|--|
| Cereali contenenti glutine(1) | Grano                    | Grano                |  |  |  |
| Crostacei                     |                          |                      |  |  |  |
| Uova e derivati               | X                        |                      |  |  |  |
| Pesce e derivati              |                          |                      |  |  |  |
| Arachidi e derivati           | X                        |                      |  |  |  |
| Soia e derivati               | X                        | X                    |  |  |  |
| Latte e derivati              | X                        | X                    |  |  |  |
| Frutta guscio (2)             | Noci nocciole e mandorle |                      |  |  |  |
| Sedano e derivati             |                          |                      |  |  |  |
| Senape e derivati             |                          |                      |  |  |  |
| Sesamo e derivati             |                          |                      |  |  |  |
| Solfiti e an. solforosa       |                          |                      |  |  |  |
| Lupini e derivati             |                          |                      |  |  |  |
| Molluschi e derivati          |                          |                      |  |  |  |

NOTE:

(\*) COSI' COME IDENTIFICATI DALL'ALLEGATO II AL REG. UE 1169/11.

(1) Specificare il cereale contenente glutine presente grano, farro, grano Khorasan (ex kamut), segale, orzo, avena

(2) Specificare il tipo di frutta a guscio presente mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*).

|                |                   |  |  |
|----------------|-------------------|--|--|
| Approv. Direz. | Firma Resp. HACCP | Data 1 <sup>a</sup> emiss.<br>31.01.2019 | Motivazione della revisione<br>Aggiornamento/Emissione<br>Manuale Autocontrollo H.A.C.C.P. |
|                |                   |  |  |