

**“ELENCO A”: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE ED INTOLLERANZE (Reg. Ue 1169/2011)**

- Glutine:** Cereali contenenti glutine,, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne (sono esclusi):
- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
 - maltodestrine a base di grano (*);
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei:** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova:** Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce:** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne (sono esclusi):
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi:** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia:** Soia e prodotti a base di soia, tranne (sono esclusi):
- olio e grasso di soia raffinato (*);
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte:** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne (sono esclusi):
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio.
- Frutta
guscio:** 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*), 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.
- Sedano:** Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape:** Senape e prodotti a base di senape.
- Sesamo:** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Solfiti:** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti.
- Lupini:** Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi:** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) 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.

**LEGENDA DEI SIMBOLI PRESENTI NEL
MENU' HOSTERIA IL CASTELLETTO**
ALLERGENI E TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE (se inferiori a 0°c *)**
(ultimo aggiornamento 12/07/16)

SIMBOLO (Prodotto)	ALLERGENI O TRACCE DI ALLERGENI (rif. "Elenco A")	NOTA SULLA CONTAMINAZIONE CROCIATA	Temperature (< 0°c) ***
a1	Glutine	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
a1b	Glutine, Soia	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b1	Glutine	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a7	glutine, Uova, Pesce, Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b7	glutine, Uova, Pesce, Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a8	glutine, Uova, Pesce, Soia, Latte, Frutta Guscio, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b8	glutine, Uova, Pesce, Soia, Latte, Frutta Guscio, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a4	glutine, Uova, Soia, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b4	glutine, Uova, Soia, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a5	glutine, Uova, Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b5	glutine, Uova, Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a2	glutine, Uova, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b2	glutine, Uova, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI

Hosteria il Castelletto

SIMBOLO (Prodotto)	ALLERGENI O TRACCE DI ALLERGENI (rif. "Elenco A")	NOTA SULLA CONTAMINAZIONE CROCIATA	Temperature (< 0°C) ***
a6	glutine, Uova, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b6	glutine, Uova, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a3	glutine, Uova, Latte, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b3	glutine, Uova, Latte, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a9	glutine, Uova, Latte, Sedano, Solfiti	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b9	glutine, Uova, Latte, Sedano, Solfiti	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a10	glutine, Uova, Sesamo, Soia, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b10	glutine, Uova, Sesamo, Soia, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a11	glutine, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b11	glutine, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a12	glutine, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b12	glutine, Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a14	Uova, Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b14	Uova, Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a15	Uova, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b15	Uova, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a16	Uova, Latte, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO

Hosteria il Castelletto

SIMBOLO (Prodotto)	ALLERGENI O TRACCE DI ALLERGENI (rif. "Elenco A")	NOTA SULLA CONTAMINAZIONE CROCIATA	Temperature (< 0°C) ***
b16	Uova, Latte, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a17	Pesce	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b17	Pesce	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a18	Pesce, Frutta Guscio, Sedano, Senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b18	Pesce, Frutta Guscio, Sedano, Senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a19	Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b19	Soia, Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a20	Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b20	Latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a21	Latte, Soia, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b21	Latte, Soia, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a22	Latte, Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b22	Latte, Frutta guscio. (Mandarini cinesi e fragole non hanno allergeni ma possono avere tracce di Latte e Frutta Guscio)	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a23	Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b23	Frutta Guscio	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a24	Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO

Hosteria il Castelletto

SIMBOLO (Prodotto)	ALLERGENI O TRACCE DI ALLERGENI (rif. "Elenco A")	NOTA SULLA CONTAMINAZIONE CROCIATA	Temperature (< 0°C) ***
b24	Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a25	Solfiti	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b25	Solfiti	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a26	Glutine, Uova, Pesce, Latte, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b26	Glutine, Uova, Pesce, Latte, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a27	uova, latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b27	uova, latte	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a13	Glutine, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b13	Glutine, Sedano	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a30	Glutine, Lupini, Soia	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
a31	Uova, Latte, Senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
a32	Glutine, frutta a guscio, sesamo, soia, fave e lupini	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b32	Glutine, frutta a guscio, sesamo, soia, fave e lupini	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a33	Pesce, uova, senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
a33	Pesce, uova, senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a34	Glutine, pesce, crostacei	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b34	Glutine, pesce, crostacei	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI

Hosteria il Castelletto

SIMBOLO (Prodotto)	ALLERGENI O TRACCE DI ALLERGENI (rif. "Elenco A")	NOTA SULLA CONTAMINAZIONE CROCIATA	Temperature (< 0°C) ***
a35	Glutine, Uova	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b35	Glutine, Uova	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a36	Senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b36	Senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a37	Pesce, Crostacei, Molluschi	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b37	Pesce, Crostacei, Molluschi	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI
a38	Lupino, Pesce, Soia, Senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	NO
b38	Lupino, Pesce, Soia, Senape	possibile contaminazione da allergeni presenti nei prodotti appartenenti alla stessa categoria	SI

*** Alcuni prodotti possono essere conservati a temperature prossime ai -19°C. Alcune tipologie di pasta fatta in casa vengono surgelate all'interno del nostro laboratorio mediante abbattitore di temperatura professionale. In questo modo ne viene garantita la miglior qualità, il rispetto delle corrette prassi sulla sicurezza degli alimenti e ne viene anche migliorata la cottura. Le paste secche vengono essiccate mediante essiccatore professionale a temperatura controllata. Nel nostro laboratorio usiamo solo uova pastorizzate.