

Etiquetage des allergènes

Dussmann Catering vous informe



**Céréales
contenant
du gluten (1)**

Tous les produits à base de blé, seigle, avoine, orge, épeautre, blé de Khorasan (kamut). Le gluten peut également être utilisé comme émulsifiant, gélifiant, stabilisant et comme support d'arômes. Il peut également être présent au sein même de la production par des équipements contaminés et des moyens de travail inadéquats.



Crustacés (2)



Oeufs (3)



Poisson (4)



Arachides (5)



Soja (6)



**Lait, y compris
lactose (7)**



Fruits à coque (8)



Céleri (9)



Moutarde (10)



Graines de sésame (11)

**Anhydride
sulfureux et
sulfites en
concentration
>10ppm (12)**

On peut les retrouver principalement dans les produits secs, préparations au raifort, préparations à base de pomme de terre déshydratée, fourrages aux fruits (p. ex. dans les produits de boulangerie), vin, fruits confits, amidon, raisins, substituts de viande, chips, etc.



Lupin (13)



Mollusques (14)



La liste des informations n'est pas exhaustive.

L'équipe Dussmann présente sur place pourra répondre à vos questions et vous conseiller catering@dussmann.lu