

## **VIKTIG information till dig som ska baka, förbereda smörgåsar eller andra livsmedel till cafeterian på SORF.**

På grund av skärpt lagstiftning gällande livsmedelshantering är vi nu mer skyldiga att kunna informera våra kunder i cafeteria, grill och kiosk vilka eventuella allergener som våra livsmedel innehåller som vi säljer. Allergener är ämnen, vanligtvis proteiner, som orsakar allergisk reaktion hos den som är allergisk. Listan på allergener finns på sida 2.

Därför **måste** ni som bakar eller på annat sätt tillreder livsmedel **märka** tex brödet med en **benämning** samt en komplett **innehållsförteckning** och **vilka allergener** det innehåller. Samt **namn på dig** som bakat och **telefon** där vi kan nå dig om vi har några frågor.

Allergenerna ska märkas ut speciellt från övrig text tex med fet text, understruken text eller på annat utmärkande sätt.

Exempel på innehållsförteckning:

### **Chokladbollar LAKTOS OCH GLUTENFRIA**

*Innehåll: AXA glutenfria havregryn, Strösocker, Svenskt Laktosfritt **smör**, Fazer Ögon Kakao, Kaffe, Vaniljsocker, Cocos (**Kan innehålla spår av nötter**). Bagare Bengtsson 070-123 45 67*

### **Kanelbullar**

*Innehåll: **Smör, mjölk, vetemjöl, jäst, ägg, socker, salt, kardemumma, kanel.***

*Bagare Bengtsson 070-123 45 67*

Tänk även på hanteringen av livsmedlet så det inte kommer in kontakt med allergener när du tillreder det. Tex använd inte samma smörkniv till en glutenfri smörgås som du brett en "vanlig" smörgås med innan.

Tips till dig som bakar: Om du har möjlighet, skriv innehållsförteckningen på dator och kopiera texten flera gånger i samma dokument så kan du klippa remsor som du kan tejpa på burkarna/påsarna du lämnar in brödet i eller skicka med några lappar så vi kan märka upp eventuellt överblivet bröd som fryses in. Det är OK även att skriva för hand.

*Tack på förhand för att du hjälper till att baka m.m. och därmed bidrar till en viktig inkomstkälla för SORF.*

## Allergenlistan

De 14 allergena ämnen som måste kunna redovisas är de som står för majoriteten av de svåra allergiska reaktionerna. Det är viktigt att känna till vilka allergener som ingår i sammansatta ingredienser som majonnäs, buljongpulver, såser och köttprodukter. Ingredienserna kan ändras utan förvarning och det är därför viktigt att alltid läsa etiketterna för att hålla egna recept och ingredienslistor uppdaterade.

Allergen	Finns ofta i
Spannmål som innehåller gluten (som vete, korn, råg och havre)	Inkluderar vete (även spelt och katumvete), råg, korn och havre. Det finns ofta i livsmedel som innehåller mjöl, till exempel panering, ströbröd, bröd, kakor, couscous, köttprodukter, pasta, bakverk, såser, soppor och livsmedel som dammas med mjöl. Spannmålet måste deklarerars, men det är frivilligt att skriva ut "gluten".
Kräftdjur	Inkluderar krabbor, hummer, räkor och scampi. Det finns ofta i räkpasta som används i thailändska curryrätter eller sallader.
Ägg	kakor, vissa köttprodukter, majonnäs, mousse, pasta, quiche, såser och livsmedel borstade eller glaserade med ägg som till exempel vissa bröd.
Fisk	fisksåser, pizzor, smaksättare, salladsdressing, buljongtärningar och Worcestershiresås
Jordnötter	kex, kakor, curryrätter, pizza, desserter och i vissa såser (satay). Finns även i jordnötsolja och jordnötsmjöl.
Sojaböner	bönrör, edamame böner, misopasta, texturerat sojaprotein, sojamjöl eller tofu. Används ofta i vissa desserter, glass, köttprodukter, såser och vegetariska produkter.
Mjölk	smör, ost, grädde, mjölkpulver vassle och yoghurt. Den används ofta i livsmedel glaserade med mjölk (till exempel bröd), pulversoppor och såser.
Nötter och mandel	Inkluderar mandlar, hasselnötter, valnötter, cashewnötter, pecannötter, paranötter, pistagenötter, macadamia- eller Queenslandnötter. Dessa kan hittas i bröd, kex, kakor, efterrätter, glass, marsipan (mandelmassa), nötoljor och såser. Mald, krossad eller hyvlad mandel används ofta i asiatiska rätter.
Selleri	Inkluderar selleristjälkar, -blad, -frön och rotselleri. Finns ofta i sellerisalt, sallader, vissa köttprodukter, soppor, vissa kryddblandningar och buljongtärningar.
Senap	Omfattar flytande senap, senapspulver och senapsfrön. Finns ofta i bröd, curryrätter, marinader, köttprodukter, salladsdressing, såser och soppor.
Sesamfrön	bröd, grissini, hummus, sesamolja och tahini (sesampasta)
Svaveldioxid och sulfid	Används ofta som konserveringsmedel i torkad frukt, köttprodukter, läsk och grönsaker samt vin och öl.
Lupin	Inkluderar lupinfrön och mjöl, och kan ibland hittas i vissa typer av bröd, bakverk och pasta.
Blötdjur	Inkluderar musslor, sniglar, bläckfisk och valthornssnäckor. Finns ofta i ostronsås eller som ingrediens i fiskgrytor.