	PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS **LA CASONA ASTURIANA**	**Revisión Nº 001** **Responsable:** **Juan Espín Sánchez**

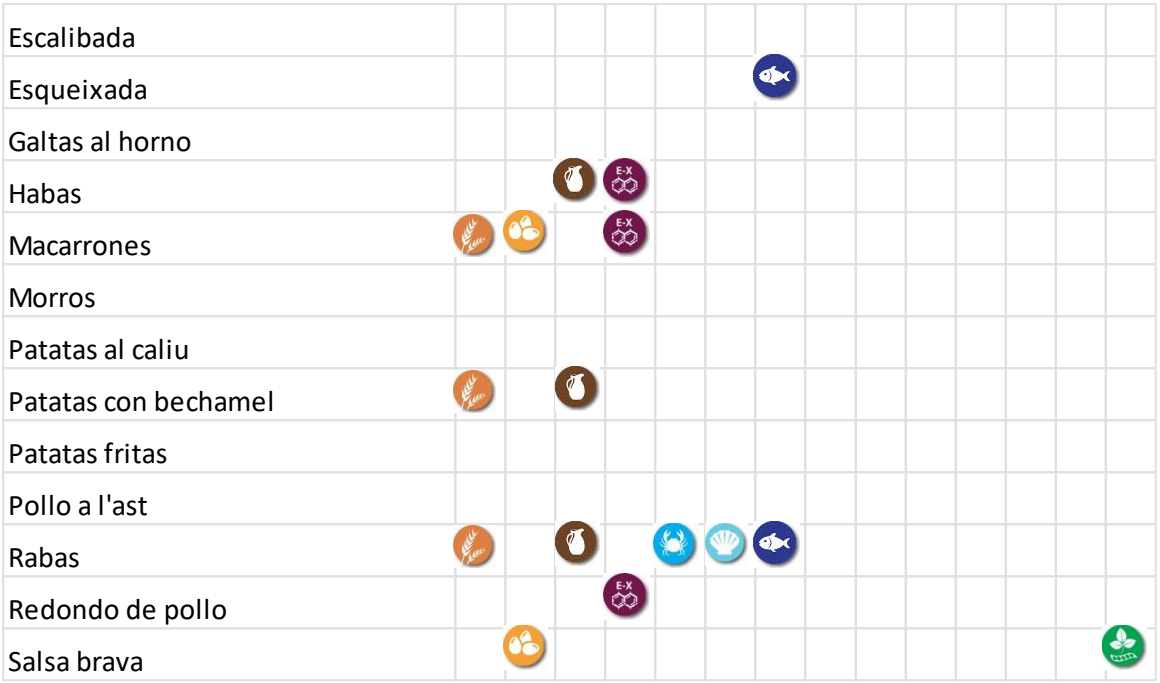
Cereales · Huevos · Lácteos · Sulfitos · Crustáceos · Moluscos · Pescado
Cacahuete · Frutos secos · Apio · Altramuces · Mostaza · Soja · Sésamo

En caso de duda pregunte por el Responsable en Materia de Seguridad Alimentaria del Local.

Listado de productos con identificación de las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias recogidas en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

	PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS LA CASONA ASTURIANA	**Revisión Nº 001** **Responsable:** **Juan Espín Sánchez**

Cereales Huevos Lácteos Sulfitos Crustáceos Moluscos Pescado
Cacahuete Frutos secos Apio Altramuces Mostaza Soja Sésamo



En caso de duda pregunte por el Responsable en Materia de Seguridad Alimentaria del Local.

El establecimiento no dispone de líneas de fabricación separadas ni de separación física entre las producciones en las que intervienen alérgenos. Si tiene Usted una alergia o intolerancia alimentaria pregunte sobre la posibilidad de contaminación cruzada.
Esta información ha sido revisada en Agosto del 2022

Listado de productos con identificación de las sustancias que producen alergias e intolerancias alimentarias recogidas en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.