Tabla de alérgenos plato a plato

Establecimiento: ____________________ Fecha de revisión: ______ Responsable: ____________

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria · Reglamento (UE) 1169/2011, Anexo II · Real Decreto 126/2015

X = contiene **T** = puede contener trazas (riesgo real de contacto cruzado). La T no sustituye a la X.

Plato / elaboración	1 Gluten	2 Crustáceos	3 Huevos	4 Pescado	5 Cacahuetes	6 Soja	7 Lácteos	8 Frutos de cáscara	9 Apio	10 Mostaza	11 Sésamo	12 Sulfitos	13 Altramuces	14 Moluscos	Notas / detalle de trazas

Plantilla de Oh My Menu · ohmymenu.com — Punto de partida orientativo: no sustituye al plan de control de alérgenos, a la formación del personal ni al asesoramiento profesional en seguridad alimentaria.
Esta tabla es el respaldo documental de la información por plato (RD 126/2015). Revísala cada vez que cambie un ingrediente, un proveedor o una receta, y anota la fecha.

Tabla de alérgenos plato a plato

Establecimiento: ______________ Fecha de revisión: ______ Responsable: ______________

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria · Reglamento (UE) 1169/2011, Anexo II · Real Decreto 126/2015

X = contiene **T** = puede contener trazas (riesgo real de contacto cruzado). La T no sustituye a la X.

Plato / elaboración	1 Gluten	2 Crustáceos	3 Huevos	4 Pescado	5 Cacahuetes	6 Soja	7 Lácteos	8 Frutos de cáscara	9 Apio	10 Mostaza	11 Sésamo	12 Sulfitos	13 Altramuces	14 Moluscos	Notas / detalle de trazas