|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP 22.5 |
| Anlage: Allergenmanagement Rezeptur Abweichung |
| **Rezeptur laut Speiseplan**  |
| Bezeichnung der Speise laut Speiseplan |
| **Abweichung der Standartrezeptur** |
| Neue Zutat | Bezugsquelle | Hersteller | Allergene der Zutat |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Wir deklarieren folgende Stoffe und Erzeugnisse nach Anhang II LMIV und Zusatzstoffe:** |
|  | **G** | Glutenhaltige Getreide |  | **Sch** | Schalenfrüchte |  | **SU** | Sulfit und |
|  |  | Wz | Weizen |  |  | Man | Mandeln |  |  | Schwefeldioxid |
|  |  | Ro | Roggen |  |  | Has | Haselnuss |  | **L** | Lupine |
|  |  | Ge | Gerste |  |  | Wal | Walnuss |  | **W** | Weichtiere |
|  |  | Haf | Hafer |  |  | Ka | Kaschunuss |  |  |  |
|  |  | Di | Dinkel |  |  | Pec | Pecannuss |  | **FS** | Farbstoffe |
|  |  | Kam | Kamut |  |  | Pa | Paranuss |  | **KS** | Konservierungsstoffe |
|  | **K** | Krebstiere |  |  | Pi | Pistazie |  |  |  |
|  |  |  |  |  | Mac | Macadamia |  |  |  |
|  | **Ei** | Eier |  | **Sel** | Sellerie |  |  |  |
|  | **F** | Fisch |  | **Sen** | Senf |  |  |  |
|  | **Er** | Erdnuss |  | **Ses** | Sesamsamen |  |  |  |
|  | **So** | Soja |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **M** | Milch |  |  |  |  |  |  |  |
| Sonstige Rezeptinformationen / optionale Kennzeichnungselemente |
| Text |
| Nachweis der Umsetzung |
| DatumName, VornameUnterschrift |

Ablage in Allergenorganisation erforderlich