

Studio Roccetti s.r.l.s.

HACCP – Sicurezza Sul Lavoro – Acustica Ambientale

P. IVA 14805701001 – Viale Italia, 7 – 00055 Ladispoli Roma

Telefono 0699144799 – Cell 3334037175 – Cell 3925765121

studiorocchetti@gmail.com

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. UE 1169/11, così come chiarito dalla nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze	
N. 1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
N. 2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
N. 3	Uova e prodotti a base di uova
N. 4	Pesce e prodotti a base di pesce
N. 5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
N. 6	Soia e prodotti a base di soia
N. 7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
N. 8	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis K. Koch</i>), noci del brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>macadamia Ternifolia</i>), e i loro prodotti
N. 9	Sedano e prodotti a base di sedano
N. 10	Senape e prodotti a base di senape
N. 11	Semi di sesamo e prodotti a base di prodotti a base di semi di sesamo
N. 12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
N. 13	Lupini e prodotti a base di lupini
N. 14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio”

La nostra attività applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in applicazione dei Regolamenti CE n° 852 – 853 – 854, e la tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto dettato dal Regolamento CE n° 178 del 2002; tutta la documentazione viene tenuta in regola dallo Studio Roccetti S.r.l.s.

Inoltre si dichiara che tutto il personale presente all'interno dall'industria alimentare ha effettuato la formazione ai sensi del Delibera Regione Lazio 825/09 in materia di formazione per il personale alimentarista, di cui sono disponibili in azienda attestati e verbale delle presenze firmati sia dai discenti che dal docente, il Dr. Paolo Rocchetti.

