Hotte Services 63

Tableau des 14 allergènes — plats et boissons de la carte

Cochez (X) chaque allergène présent dans le plat, même sous une forme modifiée ou comme auxiliaire technologique.

Établissement : _____ **Mis à jour le :** _____ **Vérifié par (nom, visa) :** _____

Plat / boisson	1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coque	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques	Observations (ingrédient en cause, variante…)

Liste des 14 : annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 (version consolidée au 01/04/2025). Détail et exceptions en page 2.

Mettez le tableau à jour à chaque changement de recette ou de fournisseur.

Hotte Services 63

Les 14 substances ou produits de l’annexe II

Règlement (UE) n° 1169/2011, annexe II, version consolidée au 01/04/2025
(résumé : les exceptions détaillées figurent dans le texte).

Liste officielle

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales (sauf exceptions prévues par le texte).
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d’œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons (sauf exceptions prévues par le texte).
5. Arachides et produits à base d’arachides.
6. Soja et produits à base de soja (sauf exceptions prévues par le texte).
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sauf exceptions prévues par le texte.
8. Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits (sauf exception prévue par le texte).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO_2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Ce que dit le Code de la consommation pour un restaurant

- L’allergène utilisé dans la fabrication ou la préparation, et encore présent dans le produit fini même sous une forme modifiée, est porté à la connaissance du consommateur (art. R412-12).
- Pour les repas à consommer sur place : sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public, soit l’information elle-même, soit les modalités pour la consulter. Le client doit pouvoir y accéder directement et librement, par écrit (art. R412-14).
- Chaque livraison de denrées à un établissement de restauration est accompagnée d’un document portant cette information (art. R412-16) : gardez les fiches de vos fournisseurs.

Conseils de remplissage

- Partez de la fiche recette et des étiquettes ou fiches techniques des produits achetés : sauces, fonds, pains, desserts et boissons compris.
- Écrivez les allergènes en toutes lettres, sans code.
- Un plat par ligne ; une nouvelle version datée à chaque changement de carte, de recette ou de fournisseur.

Sources : règlement (UE) n° 1169/2011, annexe II (EUR-Lex, version consolidée 02011R1169-20250401) ; Code de la consommation, articles R412-12, R412-14 et R412-16.