

ALERGENOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Ajo y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramucos y productos a base de altramucos.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
PRODUCTOS														
<b>POKES</b>														
Healthy egg power	PCT		RED		PCT			(An)				RED		
<b>SANWICH</b>														
Egg power Sándwich	(T,Cb) PCT		RED		PCT	RED	PCT		PCT		PCT	RED	PCT	
<b>POSTRES</b>														
Muffin de dátiles	(T,Av)		RED		PCT	RED		(Av)	PCT	PCT	PCT			
<b>TOPPIN PREMIUM</b>														
Huevo cocido			RED											

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS.

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae), espelta (E);  
 Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

*La declaración de alérgenos es válida respetando los ingredientes de cada receta. Si se cambia la marca o tipo de ingrediente debe revisarse el etiquetado para identificar la posible presencia de posibles nuevos alérgenos de declaración obligatoria.*

*Todos los platos finales en los que se incluyan los ingredientes individuales incluyen los alérgenos de éstos, por lo que este punto debe ser tenido en cuenta a la hora de informar al consumidor final.*