

INFORMACIÓN ALÉRGENOS “ Dunkin – Munchkins 2022“



Rev.0 febrero 2022

	Gluten *	Crustáceos y derivados	Pescado y derivados	Huevo y derivados	Cacahuete y derivados	Soja y derivados	Leche y derivados *	Frutos de cáscara *	Apio y derivados	Mostaza y derivados	Sésamo y derivados	Dióxido de * azufre y Sulfitos	Altramuces y derivados	Molusco y derivados
Munchkins Fresa	+	-	-	+	-	+	+	+	-	-	-	-	-	-
Munchkins Choco	+	-	-	+	-	+	+	*	-	-	-	-	-	-

+Contiene
-No contiene
*Puede contener trazas
*En la línea de elaboración de tienda se manipula producto con alérgeno o traza.



NOTA: en nuestras tiendas separamos todos los alimentos y mantenemos las condiciones higiénicas para evitar la presencia de trazas de alérgenos, no obstante NO podemos garantizar su ausencia al 100% en el producto servido al cliente.

*Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados. * Leche y derivados (incluida la lactosa). * Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.* Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

¿Qué son las alergias e intolerancias alimentarias?

La mayoría de las personas pueden comer una gran variedad de alimentos sin problemas. No obstante, para un pequeño porcentaje de la población hay determinados alimentos o componentes de los mismos que pueden provocar reacciones adversas. Las reacciones adversas a los alimentos pueden deberse a una alergia alimentaria o a una intolerancia alimentaria. En las personas con **alergias alimentarias** el sistema inmune reacciona contra ciertas sustancias presentes en los alimentos y que reciben el nombre de alérgenos. Las personas con alergias graves deben ser extremadamente cuidadosas con los alimentos que consumen. La **intolerancia alimentaria** se da cuando el cuerpo no puede digerir correctamente un alimento o uno de sus componentes. Aunque puede tener síntomas similares a los de una alergia, el sistema inmunológico no interviene en las reacciones que se producen de la misma manera. **INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS, Según la Directiva 2000/13/CE y el R.D. 1334/1999 y sus modificaciones posteriores; Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor).**