



Rev.1 diciembre 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 
CORAZON PERLAS	+	-	-	+	*	+	+	*	-	-	*	*	-	-
CORAZON ROSAS	+	-	-	+	*	+	+	*	-	-	*	*	-	-
CORAZON TRUE LOVE	+	-	-	+	*	+	+	*	-	-	*	*	-	-
CONCHA MANZANA CANELA	+	-	-	+	*	+	+	*	-	-	*	*	-	-
BOSTON NARANJA SUPREME	+	-	-	+	*	+	+	*	-	-	*	+	-	-

+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*), alféncigos (*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 SO<sub>2</sub> 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

## INFORMACIÓN ALÉRGENOS “ Dunkins San Valentín 2023“



Rev.1 diciembre 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
													

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).**