



Informação sobre alergénios alimentares

*No caso dos pais dos alunos com alergias alimentares, o esclarecimento de dúvidas relativas à presença de alergénios alimentares nas refeições servidas pode ser feito através do e-mail: cbe.qualidade@gmail.com.

Solicitamos ao encarregado de educação o preenchimento do documento sobre as intolerâncias alimentares, por forma a manter atualizado o Mapa de Alergias Q47, afixado na cozinha e refeitórios do colégio.

Listagem de alergénios alimentares

- Cereais que contêm glúten (nomeadamente trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou as suas estirpes hibridizadas) e produtos à base destes cereais.
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
- Ovos e produtos à base de ovos.
- Peixes e produtos à base de peixe.
- Amendoins e produtos à base de amendoins.
- Soja e produtos à base de soja.
- Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).
- Moluscos e produtos à base de moluscos
- Aipo e produtos à base de aipo.
- Mostarda e produtos à base de mostarda.
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo.
- Dióxido de enxofre e sulfitos.
- Tremoço e produtos à base de tremoço.
- Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland e produtos à base destes frutos.

Apesar desta informação, não deve ser excluída a possibilidade de ocorrência de contaminação cruzada na preparação de algumas refeições.