

LIBRO INGREDIENTI

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI
ALIMENTI COME PREVISTO DAL
REG. UE 1169/2011

INGREDIENT LIST

INDICATIONS ON THE PRESENCE OF ALLERGENS IN FOOD
IN ACCORDANCE WITH
REG. UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:	
	a	sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio
	b	maltodestrine a base di grano
	c	sciropi di glucosio a base di orzo
	d	cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	
3	Uova e prodotti a base di uova	
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne	
	a	gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
	b	gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne	
	a	olio e grasso di soia raffinato
	b	tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
	c	oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
	d	estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne	
	a	siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
	b	lattiolo
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	
9	Sedano e prodotti a base di sedano	
10	Senape e prodotti a base di senape	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	
13	Lupini e prodotti a base di lupini	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	

SUBSTANCES OR PRODUCTS WHICH PROVE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1	Grains including gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybrid strains and derived products, except:
	a Wheat-based glucose syrup including dextrose
	b Wheat-based maltodextrin
	c Barley-based glucose syrup
	d Grains used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
2	Crustaceans and crustacean-based products
3	Eggs and egg-based products
4	Fish and fish-based products, except:
	a Fish gelatin used as support for vitamin or carotenoid preparations
	b Gelatin or fish glue used as clarifying agent in beer and wine
5	Peanuts and peanut-based products
6	Soy and soybean-based products, except:
	a Soybean oil and refined soybean fat
	b Mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopheryl succinate of soybean origin
	c Vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters that are soy-based
	d Plant stanol ester made from soybean oil sterols
7	Milk and dairy products (including lactose), except:
	a Milk whey used to prepare alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
	b Lactitol
8	Nuts, i.e.: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and their products, except nuts used to make alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
9	Celery and celery-based products
10	Mustard and mustard-based products
11	Sesame seeds and sesame-based products
12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO ₂ to be calculated for the products just as they are proposed, ready for consumption or reconstituted in accordance with the maker's instructions
13	White lupin bean and lupin-based products
14	Molluscs and mollusc-based products

PIZZA

- Pasta (base comune)** FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00⁽¹⁾, acqua, sale, lievito di birra, OLIO DI SEMI DI SOIA⁽⁶⁾
- Mediterranea** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, capperi, ACCIUGHE⁽¹⁾, olio di semi di girasole, sale, pepe, origano
- Margherita** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano
- Spontini 1953** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, ACCIUGHE⁽¹⁾, pepe, origano
- Margherita funghi** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano, funghi champignon, acqua, acido citrico (E330)
- Margherita salumi** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano, prosciutto cotto (coscia di suino, acqua, sale, fecola di patate, aromi, destrosio, zucchero, carragenina, eritorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio) salame piccante (carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi, conservanti (E252, E250)
- Margherita ortolana** Polpa di pomodoro, passata di pomodoro, sale, acido citrico, LATTE⁽⁷⁾, caglio, fermenti lattici, pepe, origano, zucchine/melanzane/peperoni freschi

PIZZA

Base	TYPE 00 WHEAT FLOUR ⁽¹⁾ , water, salt, brewer's yeast, SOYBEAN OIL ⁽⁶⁾
Mediterranean	Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, capers, ANCHOVIES ⁽¹⁾ , sunflower seed oil, salt, pepper, oregano
Margherita	Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano
Spontini 1953	Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, ANCHOVIES ⁽¹⁾ , pepper, oregano
Mushroom Margherita	Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano, button mushrooms, water, citric acid (E330)
Cold cut Margherita	Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano, ham (pork thigh, water, salt, potato starch, flavours, dextrose, sugar, carrageenan, sodium erythorbate, preservatives: sodium nitrite) spicy salami (pork meat, salt, dextrose, spices, flavours, preservatives (E252, E250))
Vegetable Margherita	Tomato pulp, tomato puree, salt, citric acid, MILK ⁽⁷⁾ , rennet, milk enzymes, pepper, oregano, courgettes/aubergines/fresh bell peppers

BEVANDE ALLA SPINA

Birra Heineken Acqua, **MALTO d'ORZO**⁽¹⁾, luppolo

Birra Mc Farland Acqua, **MALTO d'ORZO**⁽¹⁾, luppolo

Birra Moretti Acqua, **MALTO d'ORZO**⁽¹⁾, luppolo

VINI E SPUMANTI

Vino bianco o rosso **CONTIENE SOLFITI**⁽¹²⁾

Vino della casa **CONTIENE SOLFITI**⁽¹²⁾

Prosecco **CONTIENE SOLFITI**⁽¹²⁾

DRINKS ON TAP

Heineken beer Water, **BARLEY MALT**⁽¹⁾, hops

Mc Farland beer Water, **BARLEY MALT**⁽¹⁾, hops

Moretti beer Water, **BARLEY MALT**⁽¹⁾, hops

WINES

White or Red wine **CONTAINS SULPHITES**⁽¹²⁾

House wine **CONTAINS SULPHITES**⁽¹²⁾

Prosecco **CONTAINS SULPHITES**⁽¹²⁾

Lasagne alla bolognese*

Ingredients:

Beef Ragù: Beef, Peeled Tomatoes, Carrots, Celery, Onions, Salt;

Pasta: **Wheat**¹, Pasteurized **Eggs**³, Water;

Béchamel: **Milk**⁷, **Butter**⁷, Wheat flour 00;

Grated cheese: **Milk**⁷, Salt, Rennet, Preservative: Lysozyme White **Egg**³ protein;

Vegetable Broth: Sodium chloride, maltodextrin, yeast extract, beef extract 3%, natural aromas, dehydrated onion powder, sunflower oil, powdered carrot, fully hydrogenated coconut fat, olive extract in Powder, Curcuma, Nutmeg, Laurel, Curry;

Nutmeg, Black Pepper, **Red Wine**¹² (sulphites);

Allergens (*)

Produced in a factory using cereals containing gluten, eggs, milk and derivatives, nuts, sesame seeds.

(*) Dir. 89/2003/99/CE and subsequent modifications; Legislative Decree 114/2006-on the label, allergens not separately highlighted with the words "contains..." as already present in the list of ingredients (in accordance with Legislative Decree 114/2006, art. 1, para. 2-quater, with reference to the list in annex 2 SECTION. III-Integration of Legislative Decree No. 109/1992).

Compliance

HACCP: Product manufactured under the self-control system complying with the directive 1993/43/EC and Legislative Decree 155/97 (and subsequent modifications) in the field of food products hygiene.

GMO: Contains no ingredients containing and/or originating from GMOs (genetically modified organisms), complying with EC regulations 1829/2003 – 1830/2003.

Lasagne alla bolognese*

Ingredienti:

Ragù Di Carne Bovina: Carne Bovina, Pomodori Pelati, Carote, Sedano, Cipolle, Sale;

Pasta: Semola Di **Grano**¹ Duro, **Uova**³ Pastorizzate, Acqua;

Besciamella: **Latte**⁷, **Burro**⁷, Farina di grano 00;

Formaggio Grattugiato: **Latte**⁷, Sale, Caglio, Conservante: Lisozima Proteina dell'**Uovo**³;

Brodo Vegetale: Cloruro di sodio, maltodestrine, estratto di lievito, estratto carne bovina 3%, aroma naturale, cipolla disidratata in polvere, olio di semi di girasole, carota disidratata in polvere, grasso di cocco completamente idrogenato, estratto di oliva in polvere, curcuma, noce moscata, alloro, curry; Noce Moscata, Pepe Nero, **Vino Rosso**¹² (solfiti);

Allergeni (*)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo.

(*) Dir. 89/2003/99/CE e succ. modif.; D. Lgs. 114/2006- In etichetta allergeni non evidenziati separatamente con la dicitura "contiene..." in quanto già presenti nell'elenco ingredienti (ai sensi del D. Lgs. 114/2006, art. 1 comma 2-quater, con riferimento all'elenco in Allegato n. 2 sez. III - integrazione del D. Lgs. 109/1992).

Conformità

HACCP: Prodotto realizzato in regime di autocontrollo in conformità alla Direttiva 1993/43/CE e al D. Lgs. 155/97 (e succ. modif.) in materia di igiene dei prodotti alimentari.

OGM: Non contiene ingredienti contenenti e/o provenienti da OGM (organismi geneticamente modificati), conforme ai Regolamenti CE 1829/2003 – 1830/2003.

Lasagne al Pesto*

Ingredienti:

Pasta: Semola Di **Grano**¹ Duro, **Uova**³ Pastorizzate, Acqua;

Pesto: basilico 33%, acqua, Olio di semi di girasole, formaggio 5% (**Latte**⁷), **Anacardi (frutta a guscio)**⁵, sale, glucosio, amido modificato di mais, correttore di acidità: acido lattico, fibre vegetali, pinoli 0,13%, proteine del siero del Latte, aromi naturali;

Besciamella: (**Latte**⁷, Burro, Farina di grano 00, Noce Moscata);

Formaggio: Grana Padano (**Latte**⁷, Sale, Caglio, Conservante: Lisozima Proteina dell'**Uovo**³);

Fagiolini; Patate.

Allergeni (*)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio, semi di sesamo.

(*) Dir. 89/2003/99/CE e succ. modif.; D. Lgs. 114/2006- In etichetta allergeni non evidenziati separatamente con la dicitura “contiene...” in quanto già presenti nell’elenco ingredienti (ai sensi del D. Lgs. 114/2006, art. 1 comma 2-quater, con riferimento all’elenco in Allegato n. 2 sez. III - integrazione del D. Lgs. 109/1992).

Formato e confezione

Unità di Vendita (U.V.): confezione, n. pezzi/U.V.: 2 peso/pezzo in g: 5000 ca, peso/U.V. in Kg: 10

Conformità

HACCP: Prodotto realizzato in regime di autocontrollo in conformità alla Direttiva 1993/43/CE e al D. Lgs. 155/97 (e succ. modif.) in materia di igiene dei prodotti alimentari.

OGM: Non contiene ingredienti contenenti e/o provenienti da OGM (organismi geneticamente modificati), conforme ai Regolamenti CE 1829/2003 – 1830/2003.

Lasagne al Pesto*

Ingredients:

Pasta: **Wheat¹, Pasteurised Eggs³**, Water;

Pesto: Basil 33%, water, sunflower oil, cheese 5% (**Milk⁷**), **Cashews (Nuts)⁵**, salt, glucose, modified corn starch, acidity corrector: lactic acid, vegetable fibres, pine nuts 0.13%, whey protein, natural flavourings;

Béchamel: (**Milk⁷**, Butter, Wheat flour 00, Nutmeg,);

Grana Padano cheese (**Milk⁷**, Salt, Rennet, Preservative: Lysozyme White **Egg³** Protein);

Green beans, Potatoes.

Allergens (*)

Produced in a factory using cereals containing gluten, eggs, milk and derivatives, nuts, sesame seeds.

(*) Dir. 89/2003/99/CE and subsequent modifications; Legislative Decree 114/2006-on the label, allergens not separately highlighted with the words “contains...” as already present in the list of ingredients (according to Legislative Decree 114/2006, art. 1 Para. 2-quater, with reference to the list in annex 2 SECTION. III-Integration of Legislative Decree No. 109/1992).

Format and packaging

Sales unit (S.U): Pack

n. Pieces/S.U.: 2 weight/Piece in g: approximately 5000 weight/S.U in kg: 10

Compliance

HACCP: Product manufactured under the self-control system complying with the directive 1993/43/EC and Legislative Decree 155/97 (and subsequent modifications) in the field of food products hygiene.

GMO: Contains no ingredients containing and/or originating from GMOs (genetically modified organisms), complying with EC regulations 1829/2003 – 1830/2003.



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA TIRAMISU' codice 1658	PRODUCT SPECIFICATION Product name TIRAMISU' CUP code 1658	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA TIRAMISU' Código 1658
---	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 30.03.2018	REVISIONE 08 VERSION	REVISIÓN 08 FECHA DE EMISIÓN 30.03.2018
---	---------------------------------------	--

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja		X
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO codice 0881	PRODUCT SPECIFICATION Product name COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO code 0881	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO Código 0881	DATENBLATT FERTIGES PRODUKT Produktname COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO Kode 0881
--	--	--	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 15.05.2019 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN	REVISION 06 AUSSTELLUNGSDATUM 15.05.2019
--	--	---

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS/ ALLERGENE

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo / Die folgende Tabelle zeigt alle Allergene, die für die verwendeten Rohstoffe typisch sind oder aufgrund möglicher Kreuzungen während des Produktionsprozesses vorhanden sein könnten.

	Presente Present Anwesend	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados/ Glutinhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos / Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo / Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado / Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets / Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja / Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados / Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados / Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados / Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados / Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces / Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos / Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada /

*mögliche Kreuzkontamination



fantasia nel dessert®

Azienda con sistema di autocontrollo HACCP e rintracciabilità certificati Uni 10854 e ISO 22005

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO Nome Prodotto COPPA PROFITEROL codice 1659	PRODUCT SPECIFICATION Product name PROFITEROL CUP code 1659	FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO Nombre del producto COPPA PROFITEROL Código 1659
--	---	---

DATA EMISSIONE ISSUE DATE 29.04.2013 FECHA DE EMISIÓN	REVISIONE 06 VERSION REVISIÓN
--	--

ALLERGENI/ ALLERGENS / ALÉRGENOS

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili incroci durante il processo produttivo / In the following table are listed allergens that are contained in the product or that can be potentially contained in it due to cross-contaminations during production process / En la siguiente tabla se indican los posibles alérgenos propios de las materias primas utilizadas o potencialmente presentes por posibles cruces durante el proceso productivo

	Presente Present	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof / Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof / Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Uova e derivati / Eggs and products thereof / Huevos y productos a base de huevo	X	
Pesce e derivati / Fish and products thereof / Pescado y productos a base de pescado		
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof / Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof / Soja y productos a base de soja	X	
Latte e derivati / Milk and products thereof / Leche y sus derivados	X	
Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof / Frutos de cáscara y productos derivados		X
Sedano e derivati / Celery and products thereof / Apio y productos derivados		
Senape e derivati / Mustard and product thereof / Mostaza y productos derivados		
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l / Residuo de SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof / Altramuces y productos a base de altramuces		
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Mollusco and products thereof / Moluscos y productos a base de moluscos		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination / *Posibilidad de contaminación cruzada