06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Fiche allergènes par plat

À compléter pour chaque plat de votre carte, puis à tenir à disposition du client. Cochez la case lorsque l'allergène est présent dans la recette.



Chaque ingrédient se vérifie sur l'étiquette de la matière première, pas de mémoire.

Plat / préparation	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Légende des colonnes. **1** Céréales contenant du gluten · **2** Crustacés · **3** Œufs · **4** Poissons · **5** Arachides · **6** Soja · **7** Lait · **8** Fruits à coque · **9** Céleri · **10** Moutarde · **11** Graines de sésame · **12** Anhydride sulfureux et sulfites · **13** Lupin · **14** Mollusques

Comment s'en servir. Remplissez une ligne par plat, en vous appuyant sur les étiquettes de vos matières premières. Conservez ces étiquettes : elles sont votre justificatif. Mettez la fiche à jour à chaque changement de recette ou de fournisseur — c'est le changement de fournisseur qui provoque le plus d'erreurs.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.