Registre des allergènes

Matrice interne pour les denrées non préemballées · Une ligne par produit proposé

Établissement	Version et date	Responsable

1 | Vérifier les informations

- Reprenez les recettes, sous-recettes et informations des fournisseurs, y compris les ingrédients des produits composés.
- Identifiez les allergènes présents comme ingrédients. Évaluez séparément le risque de présence fortuite lié aux matières premières et aux pratiques de votre cuisine.
- Tenez à jour l'information écrite destinée au consommateur selon les modalités applicables à votre établissement.

2 | Utiliser la matrice

- X = présence confirmée comme ingrédient. Un tiret = absence d'ingrédient contenant cet allergène, après vérification.
- ? = information à vérifier. Consultez la recette ou le fournisseur et faites valider la correction avant de communiquer le résultat au client.
- Décrivez les risques de contact croisé dans la colonne distincte, sans les confondre avec une présence confirmée ou une information manquante.

3 | Revalider à chaque changement

- Mettez à jour la matrice en cas de changement de recette, d'ingrédient ou de fournisseur. Datez la nouvelle version et informez l'équipe.

Validation : nom et date	Visa

Références : règlement (UE) n° 1169/2011, annexe II et art. 44. Code de la consommation, art. R. 412-12 à R. 412-14.

Matrice des 14 catégories d’allergènes

X : ingrédient présent · Tiret : vérifié absent des ingrédients · ? : à vérifier · Risque de contact croisé dans la dernière colonne

Établissement _____

Version / date _____

Validé par _____

Produit vendu	Céréales à gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	Contact croisé / mesures

Précisez le type de céréale ou de fruit à coque dans la fiche recette ou le justificatif associé. Pour les sulfites, vérifiez le seuil prévu par l’annexe II.