

CHECK-LIST ALLERGÈNES

Pour tout évènement (anniversaire, carnaval, kermesse, goûter, mariage, baptême, etc...)

Évènement : _____ Lieu : _____ Date : _____

Nom du plat salé ou sucré : _____

En débutant par les matières premières jusqu'aux décors, veuillez cocher les cases correspondantes à votre préparation alimentaire.
A savoir qu'une seule "Check-list" est à renseigner par préparation.

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1. ARACHIDE (cacahuète) | <input type="checkbox"/> 8. MOLLUSQUES (bulot, calamar, escargot, huitre, moule, palourde, pétoncle, pieuvre) |
| <input type="checkbox"/> 2. CÉLERI (céleri-blanche, céleri-rave) | <input type="checkbox"/> 9. MOUTARDE (graines) |
| <input type="checkbox"/> 3. CRUSTACÉS (crabe, écrevisse, crevette, homard, langouine) | <input type="checkbox"/> 10. OEUFS (lécithine E322, lysosyme E1105, globuline, ...) |
| <input type="checkbox"/> 4. FRUITS À COQUE (amande, noisette, noix, noix du Brésil, noix de cajou, noix de Macadamia, noix de pécan, noix du Queensland, pistache) | <input type="checkbox"/> 11. POISSON (toutes variétés) |
| <input type="checkbox"/> 5. Céréales contenant du GLUTEN (avoine, blé, épeautre, kamut, orge, seigle) | <input type="checkbox"/> 12. SÉSAME (graines, sésame indicum, sésame oriental) |
| <input type="checkbox"/> 6. LAIT (caséine, lactalbumine, lactis, lactoprotéine, ...) | <input type="checkbox"/> 13. SOJA (glycine max, haricot oléagineux, lécithine E222, ...) |
| <input type="checkbox"/> 7. LUPIN (graines, farine) | <input type="checkbox"/> 14. SULFITES (codes additifs de E220 à E228) |
| <input type="checkbox"/> AUTRES (facultatif) : | <input type="checkbox"/> TRACES (facultatif) : |

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Nom
Prénom

