

EL RESTAURANTE

CERTIFICADO DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

En este establecimiento se dispone de un sistema de gestión y evaluación de las **sustancias que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias*** con el fin de informar a nuestros clientes sobre la presencia o no de estas sustancias en nuestros productos.

Acceda a la información a través del código QR



Si lo desea puede solicitar la información a nuestro personal.

***conforme a la clasificación de sustancias establecida por el:
REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25
de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor**

Este certificado ha sido otorgado por MSM Formación. previa comprobación del sistema de gestión llevado a cabo y su adecuación con el citado Reglamento. CERTIFICADO VÁLIDO HASTA 15/06/2016