

Tabla de alérgenos de la carta

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria (Reglamento (UE) 1169/2011, anexo II), plato a plato.

Restmatik

Hazlo sin papel:
escanea el código



Establecimiento:

Carta o menú:

[illegible]

X = el plato lo contiene. **T** = puede contener trazas (freidora compartida, mismo obrador...). Revisa la tabla cada vez que cambie una receta o un proveedor, y guarda la fecha de la revisión.

Revisada el:

Por:

¿Que se actualice sola? Restmatik la calcula desde tus ingredientes. Prueba gratis 14 días →

Revísala cada vez que cambie una receta o un proveedor

Rest**matik**

Alérgenos

¿Tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria?

Pregunte a nuestro personal antes de pedir. Tenemos por escrito la información sobre los alérgenos de todos nuestros platos y bebidas.

Gluten · crustáceos · huevos · pescado · cacahuetes · soja · leche · frutos de cáscara · apio · mostaza · sésamo · sulfitos · altramuces · moluscos

Allergens: if you have a food allergy or intolerance, please ask our staff before ordering.

Los 14 alérgenos de declaración obligatoria

Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011. Hay que informar de ellos aunque estén en forma modificada: una salsa, un rebozado, un caldo.

Restmatik
Hazlo sin papel:
escanea el código



1	Cereales con gluten	Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y sus híbridos.
2	Crustáceos	Gambas, langostinos, cigalas, cangrejos y sus derivados.
3	Huevos	Y productos a base de huevo: mayonesa, rebozados, masas.
4	Pescado	Y productos a base de pescado, como caldos o salsas.
5	Cacahuetes	Y productos a base de cacahuete.
6	Soja	Y productos a base de soja, como la salsa de soja.
7	Leche	Y sus derivados, incluida la lactosa.
8	Frutos de cáscara	Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos y
9	Apio	Y productos derivados.
10	Mostaza	Y productos derivados.
11	Sésamo	Granos de sésamo y productos a base de ellos.
12	Dióxido de azufre y sulfitos	Por encima de 10 mg/kg o 10 mg/l (SO ₂ total). Ojo con vinos y vinagres.
13	Altramuces	Y productos a base de altramuces.
14	Moluscos	Mejillones, almejas, calamares, pulpo y sus derivados.

En España, el Real Decreto 126/2015 pide dar esta información por escrito (carta, carteles o soporte junto al alimento). Su artículo 6.5 permite darla de palabra si está registrada por escrito o en formato electrónico en el local, el personal la da cuando se le pide y antes de pedir, y hay un aviso visible que diga dónde consultarla o que se puede preguntar. El cartel de la hoja anterior sirve como ese aviso. **Esto no es asesoramiento legal.**

[¿Que se actualice sola? Restmatik la calcula desde tus ingredientes. Prueba gratis 14 días →](#)

Revisala cada vez que cambie una receta o un proveedor

¿Y si la tabla de alérgenos se hiciera sola?

En Restmatik marcas los alérgenos una vez, en cada ingrediente, y cada plato suma los de su receta.

- Cambias un ingrediente o un proveedor y se actualizan todos los platos que lo usan.
- Tus clientes ven los 14 alérgenos en la carta QR y ocultan lo que no pueden comer.
- Si el camarero anota «celíaco» o «sin lactosa», el TPV avisa si el plato lo lleva.
- La carta QR va incluida en todos los planes, desde 39 €/mes.

Prueba gratis 14 días, sin tarjeta →

iPhone, iPad y Android. Funciona aunque se caiga internet. Desde 39 €/mes, sin permanencia.



Escanéalo con la cámara del móvil
restmatik.com/tabla-alergenos-restaurante