















MATALLERGI-MATRISE

Virksomhet: BCG AS og Bibelskolen i Grimstad	
Ansvarlig:	
Sist revidert: 02/01-2015	Neste revisjon: Når Ingredienslisten blir fornyet

Retten navn: Marsipankake														
(Rams opp alle råvarer og ferdigprodukter som brukes i retten. Husk at alle allergener i ferdigproduktene også må identifiseres nedenfor i matrisen.)														
Ingredienser: Sukkerbrød: egg, sukker, hvetemel, potetmel, bakepulver.														
Kan inneholde: Bringebærsyltetøy, jordbærsyltetøy, aprikossyltetøy (Tørkede aprikoser (99,8 %), antioksidant E220 (svoveldioksid)), banan, ananas, (valnøtter ved etterspørsel)														
Vaniljekrem: Melk, sukker, E1442, kjernemelkspulver.														
Krem: Fløte, sukker(kumelk)														
Marsipanlokk: mel, melis, smør(kumelk),mandelessens. (Ved etterspørsel marsipanlokk på mandel).														
	Melk 	Egg 	Peanøtter 	Nøtter 	Soya 	Gluten 	Fisk 	Skalldyr 	Bløtdyr 	Selleri 	Sennep 	Sesamfrø 	Lupin 	Sulfitt 
Retten inneholder	X	X		X		X								X