















MATALLERGI-MATRISE

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

Retten navn: Sjokoladecake med sjokoladekrem.														
(Rams opp alle råvarer og ferdigprodukter som brukes i retten. Husk at alle allergener i ferdigproduktene også må identifiseres nedenfor i matrisen.)														
Ingredienser: Deig: egg, sukker, hvetemel, kakao, vaniljesukker, natron, salt, smør(kumelk), kulturmelk(kumelk) Sjokoladekrem: meierismør(kumelk), melis, lyskokesjokolade (Sukker, kakaosmør*, helmelkspulver, kakaomasse*, mysepulver(melk), emulgator (E322/solsikkelecitin, E476) og aroma. Kan inneholde spor av gluten, egg, peanøtter, nøtter og soya. Inneholder minst 25 % kakaotørstoff. *UTZ-sertifisert)vaniljesukker, kaffe. Sjokolade pellets 70%.														
	Melk 	Egg 	Peanøtter 	Nøtter 	Soya 	Gluten 	Fisk 	Skalldyr 	Bløtdyr 	Selleri 	Sennep 	Sesamfrø 	Lupin 	Sulfitt 
Retten inneholder	X	X				X								