

<p>Leche y productos derivados de la leche (incluyendo la lactosa). Todas las sustancias no incluyen lácteos.</p>		X
<p>Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y productos derivados con estos). Los productos a los que se agregó el almidón de trigo no tienen gluten, excepto si se especificara lo contrario.</p>		X
<p>Huevos y productos fabricados con huevos (clara de huevo, yema de huevo de todos los tipos de huevos de ave, huevo en polvo, ovoalbumina y lisozima E-1105).</p>		X
<p>Pescado y productos fabricados de pescado. El hígado de bacalao y el aceite de pescado no contienen proteínas de pescado, excepto si se indicara lo contrario.</p>		X
<p>Nueces y productos fabricados de nueces (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, piñones de Paraná, pistachos, nueces de macadamia, anacardos de Australia).</p>		X
<p>Maníes y productos fabricados de maníes. El aceite de maní puede tener cantidades muy pequeñas de maníes.</p>		X
<p>Mariscos y productos derivados de mariscos (gambas, camarones, cangrejos, langostas, cangrejos, eufasídeos, cangrejos rey, cangrejo ruso, cangrejo de kamchátka).</p>		X
<p>Soya y productos fabricados de soya. La lecitina de soya y el aceite de soya no contienen proteínas de soya, excepto si se indicara lo contrario.</p>		X

!Hay información adicional en la siguiente página!

LOS OCHO ALERGENOS MÁS COMUNES

Sujeto a los requisitos de etiquetas del Apéndice 4 de la Ley de Alimentos

ALERGENO

Puede escribir sus propias notas sobre sus alergias aquí.



www.naaf.no



Tengo una alergia a alimentos

E incluso cantidades pequeñas hacen que me enferme



ASOCIACIÓN DE ASMA Y ALERGIAS DE NORUEGA

- making people healthier

<p>Leche y productos derivados de la leche (incluyendo la lactosa). Todas las sustancias no incluyen lácteos.</p>		X
<p>Gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta y productos derivados con estos). Los productos a los que se agregó el almidón de trigo no tienen gluten, excepto si se especificara lo contrario.</p>		X
<p>Huevos y productos fabricados con huevos (clara de huevo, yema de huevo de todos los tipos de huevos de ave, huevo en polvo, ovoalbumina y lisozima E-1105).</p>		X
<p>Pescado y productos fabricados de pescado. El hígado de bacalao y el aceite de pescado no contienen proteínas de pescado, excepto si se indicara lo contrario.</p>		X
<p>Nueces y productos fabricados de nueces (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, piñones de Paraná, pistachos, nueces de macadamia, anacardos de Australia).</p>		X
<p>Maníes y productos fabricados de maníes. El aceite de maní puede tener cantidades muy pequeñas de maníes.</p>		X
<p>Mariscos y productos derivados de mariscos (gambas, camarones, cangrejos, langostas, cangrejos, eufasídeos, cangrejos rey, cangrejo ruso, cangrejo de kamchátka).</p>		X
<p>Soya y productos fabricados de soya. La lecitina de soya y el aceite de soya no contienen proteínas de soya, excepto si se indicara lo contrario.</p>		X

!Hay información adicional en la siguiente página!

LOS OCHO ALERGENOS MÁS COMUNES

Sujeto a los requisitos de etiquetas del Apéndice 4 de la Ley de Alimentos

ALERGENO

Puede escribir sus propias notas sobre sus alergias aquí.



www.naaf.no



Tengo una alergia a alimentos

E incluso cantidades pequeñas hacen que me enferme



ASOCIACIÓN DE ASMA Y ALERGIAS DE NORUEGA

- making people healthier

DETTE ARKET INNEHOLDER TO DIETTKORT (SPANIA)

Diettkortet kan du bruke når du skal bestille mat i utlandet. Diettkortet skal inneholde opplysninger om din matvareallergi. Du krysser av for det/de symbolene som gjelder for din matvareallergi. På diettkortet er det også plass til utfyllende opplysninger på siste side om du ønsker å tilføre dette (husk å skrive på engelsk). Når du bestiller mat på et spisested leverer du ditt diettkort sammen med din matbestilling. På denne måten unngår du at viktig informasjon om dine matvareallergier går tapt underveis fra servitør til kjøkkenpersonell. Diettkortet er utformet som et engangskort, slik at kjøkkenpersonell skal slippe å levere dette tilbake til deg.

Du klipper ut disse doble kortene og bretter slik at diettkortet får skrift på 4 sider. Etter bretteing skal diettkortet være på størrelse med et visittkort.