

# Allergenenwet

Vanaf 13 december 2014 dient de horeca op grond van Europese regelgeving aan haar klanten informatie te verschaffen over de aanwezigheid van allergenen in niet verpakte producten.

Steeds meer gasten kampen met een voedselallergie. Allergenen zijn ingrediënten in voeding waar gasten allergisch voor kunnen zijn. Er zijn veertien in de wetgeving benoemde allergenen: *ei, glutenbevattende granen, lupine, melk (inclusief lactose), mosterd, noten, pinda's, schaaldieren, selderij, sesam, soja, sulfiet, vis en weekdieren*

## Welke allergenen zitten er in de producten van AB InBev?

Alle bieren van AB InBev bevatten *glutenbevattende granen*. Al onze bieren bevatten namelijk het graan gerstemout. Daarnaast bevatten onderstaande producten ook tarwe;

- Hoegaarden
- Belle-Vue Kriek Classique
- Belle-Vue Extra Kriek

## Waar vindt u informatie over allergenen op onze producten?

Allergenen info is, behoudens op deze website, ook terug te vinden op onderstaande plekken;

- Kleinverpakking bier (flessen): de verplichte informatie is te vinden op de etiketten
- fusten: de verplichte informatie staat op de fustencap
- kelderbier: de verplichte informatie komt op de factuur / leveringsbon te staan

