

Anti-allergen GN food containers

Hermétiques GN anti-allergéniques



What do you need to know about the Allergen Regulations?

Que faut-il savoir de la loi sur les allergènes?



Purpose Objectif

Pursuant to the new EU Food Information (Allergens) Regulation 1169/2011 on food information for consumers, it is mandatory to provide information on possible allergens that are present in dishes or products so that consumers know what they can and cannot eat without having to indicate that they have a food allergy or food intolerance and without having to ask for special treatment.

Conformément à la nouvelle Loi d'Information Alimentaire (Allergènes), reprise dans le Règlement Européen 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie au consommateur, il est obligatoire d'informer des éventuels allergènes présents dans les plats ou produits à consommer afin que toute personne sache ce qu'elle peut ou ne peut pas manger sans avoir à s'identifier comme allergique ou intolérante et sans demander de traitement spécial.



What catering establishments are affected by these regulations?

Quels établissements hôteliers sont visés par cette Loi?

- Serve food, such as bars, restaurants or catering services.
- Sell unpacked foods or food that is packed at the consumer's request (cold meats, bread, ready-prepared food or food that is sold loose).
- Sell or supply unpacked food to other establishments such as schools, hospitals, residences.

- Servent de la nourriture, des repas comme les bars, les restaurants ou les services de catering.
- Vendent des produits alimentaires non conditionnés ou conditionnés à la demande du consommateur (charcuterie/viande froide, pains, plats cuisinés ou produits en vrac).
- Vendent ou fournissent des produits alimentaires non conditionnés à d'autres établissements comme des écoles, des hôpitaux, des résidences.



When did it come into force? Depuis quand cette loi est-elle en vigueur?

From 13 December 2014 all food companies are obliged to provide information on the allergenic ingredients used in food that is sold or supplied. With these new regulations if a consumer suffers an allergic reaction or intolerance the restaurant, that served the food, is responsible and may face fines and sanctions.

Depuis le 13 décembre 2014 toutes les entreprises alimentaires sont obligées de donner l'information sur les ingrédients allergènes utilisés dans les produits alimentaires vendus ou fournis. Avec cette loi, la responsabilité d'une réaction allergique ou d'une intolérance du consommateur relève du restaurant et ce dernier peut avoir à faire face à des amendes et des sanctions.



How to provide this information? Comment donner cette information?

Information on allergens must be clear, legible and available orally or in writing on a medium such as a menu, board, website, catalogue or a sign near to the food.

L'information concernant les allergènes doit être claire, lisible et disponible par écrit, sur des supports comme un menu, une carte, une ardoise ou une affiche proche du produit ou donnée verbalement.

Regulation 1169/2011 on food information for consumers

Règlement Européen 1169/2011 sur l'information alimentaire fournie au consommateur

What allergens must be indicated? Quels sont les allergènes dont il faut informer?



Milk and products thereof including lactose
Lait et produits à base de lait y compris le lactose



Crustaceans and products thereof
Crustacés et produits à base de



Sesame and products thereof
Sésame et produits à base de



Celery and products thereof
Céleri et produits à base de



Eggs and products thereof
Oeufs et produits à base de



Soybeans and products thereof
Soja et produits à base de



Molluscs and products thereof
Mollusques et produits à base de



Lupin and products thereof
Lupin et produits à base de



Fish and products thereof
Poissons et produits à base de



Gluten and products thereof
Gluten et produits à base de



E-X Sulphur dioxide at concentrations of more than 10 mg/kg
Anhydride sulfureux à en concentrations de plus de 10 mg/kg



Peanuts and products thereof
Arachides et produits à base de



Mustard and products thereof
Moutarde et produits à base de



Nuts (almonds, hazelnuts, walnut, pistachios and products thereof)
Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches et produits à base de)

Anti-allergen GN food containers

Hermétiques GN anti-allergéniques



Identifies and separates meals specially prepared for customers with food allergies.

Identifiant et différencie les menus spéciaux pour les clients souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.



Purple identification: It identifies and differentiates from the rest of the containers, food for a customer with a food allergy or intolerance, so that it can be separated and protected from possible contamination by substances that may trigger an allergic reaction.

Couleur violette d'identification: Identifie et différencie du reste des conteneurs la denrée d'un client qui souffre d'allergie ou d'intolérances alimentaires pour l'isoler et la protéger d'éventuelles contaminations de substances potentiellement allergéniques pour lui.



Integrated label: The permanent label allows cooking professionals to identify the contents and keep information on the origin, aiding compliance with food Traceability Regulations Reg (CE) 852/2004 and Reg (CE) 178/2002.

Étiquette intégrée: L'étiquette Permanente permet au professionnel de la cuisine d'identifier le contenu et de préserver l'information associée à son origine contribuant ainsi au respect de la Réglementation sur la Traçabilité Reg(CE) 852/2004 et Reg(CE) 178/2002 concernant les denrées alimentaires.



Airtight: Double airtight lip to preserve food with safety guarantee for customers with food allergies or intolerances.

Hermétique: Double rebord hermétique pour conserver en toute sécurité les aliments pour les clients qui souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires.



GastroNorm sizes: Products designed and produced according to the sizes and specifications established by EN 631.1 standard.

Mesures: Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.



6x

Ref. **61390** / 2,6L · GN 1/6
176x162xh150 mm



6x

Ref. **61392** / 4,3L · GN 1/4
265x162xh150 mm



6x

Ref. **61393** / 6L · GN 1/3
325x176xh150 mm



6x

Ref. **61391** / 10L · GN 1/2
325x265xh150 mm



6x

Ref. **61397** / 20,5L · GN 1/1
530x325xh150 mm

Araven Horeca Marker

Write directly on the integrated label with non-toxic ink-smudge and condensation resistant even in the cold room. Washes off easily in a dishwasher.

Écrire directement sur l'étiquette, l'encre non toxique, résistante au frottement, résistante à la condensation, s'élimine pourtant facilement au lavage.



48x

Ref. **00393**
138x19 mm

Food storage container with purple lid and anti-allergen set

Bac à couvercle violet et kit anti-allergènes



Large capacity, 30-litre, polypropylene food storage containers with lid for food transport and anti-allergen utensils. Thanks to their purple colour the utensils can be quickly identified by staff. Allows raw materials classed as potential allergens to be stored with full guarantees, preventing cross-contamination. Allows safe storage of all the utensils that are used exclusively for handling potentially allergenic foods.

Bac grande capacité, de 30 litres, avec couvercle en polypropylène pour le transport alimentaire et ustensiles anti-allergènes. La couleur violette permet aux employés l'identification rapide des ustensiles.

Ce produit permet de conserver avec toutes les garanties les matières premières cataloguées comme potentiellement allergènes et d'éviter ainsi les contaminations croisées. De même, il permet de stocker en toute sécurité tous les ustensiles utilisés exclusivement pour la manipulation d'aliments potentiellement allergènes.



6x **Ref. 61172 / 30L**
530x396xh159 mm



Side handles, with fasteners for easy handling and transport.
Poignées latérales, à fermeture pour en faciliter la manipulation et le transport.

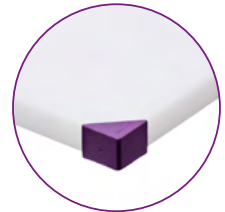
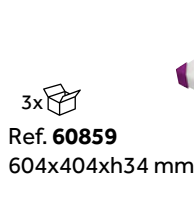
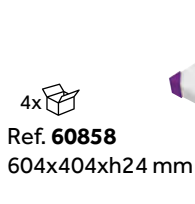
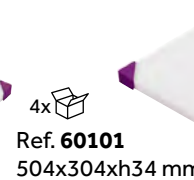
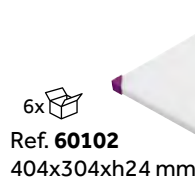
16x



35cl
Ref. 61376
ø60xh230 mm



Cutting diameter mark
Marque de coupe



Non-slip
Appuis antidérapants

Anti-allergic Kit

Kit Antiallergéniques



ARAVEN S.L.

Polígono Industrial San Miguel
Río Martín nº 6 · 50830
Villanueva de Gállego, Zaragoza (Spain)
T. (+34) 976 46 52 00

ARAVEN EQUIPMENT, LLC.

3325 N.W. 70th Avenue
Miami, Florida 33122-1332 (USA)
T. (+1) (305) 777 - 7498
F. (+1) (305) 777 - 7499

ARAVEN EQUIPMENT, S.A CV

Calzada Vallejo 1361 Bodega G
Col. Nueva Industrial Vallejo
Alcaldia Gustavo a Madero
07700 Ciudad de México (México)
T. (+52) 5202 32 07/ 5202 27 62

www.araven.com



araven
omj

PASSION TO INNOVATE