Alérgenos en la cafetería

Los 14 alérgenos, bebidas habituales y plantilla de información

Antes de empezar

Este documento es una plantilla para establecimientos en España, no un asesoramiento jurídico ni una aprobación oficial. Situación normativa a 24 de octubre de 2026: Reglamento (CE) n.º 852/2004, Reglamento (CE) n.º 178/2002, Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y, en los puntos citados, Real Decreto 126/2015, Real Decreto 1021/2022 y Real Decreto 1086/2020. El resto de normas nacionales y autonómicas (licencias, IVA, caja, alcohol, contratos) no está incluido. Cada establecimiento es distinto: adapte la plantilla a su oferta, equipamiento y local, complete sus datos y asegúrese de cumplirla. En caso de duda, consulte a la autoridad sanitaria de su comunidad autónoma.

Plantilla para establecimientos en España, no es asesoramiento jurídico. Situación normativa a 24 de octubre de 2026. La forma de la información se basa en el Real Decreto 126/2015 (alimentos sin envasar).

La información sobre las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011) es obligatoria también para los alimentos sin envasar (artículo 4.1.b del Real Decreto 126/2015). Se facilita por escrito, en etiquetas o en carteles junto al alimento (artículo 6.2), o por otros medios apropiados accesibles antes de que termine la compra y sin coste para el cliente (artículo 6.5). Puede facilitarse de forma oral si el personal la proporciona fácilmente cuando se solicita y si la información está registrada por escrito o en formato electrónico en el establecimiento, accesible para el personal, las autoridades de control y los clientes (artículo 6.5.a). En ese caso se indica de forma visible dónde está la información o que los clientes pueden pedirla al personal (artículo 6.5.b).

Lista de alérgenos del anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011

N.º	Alérgeno	Dónde aparece en la cafetería
1	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta)	bollería, galletas, tartas; bebida de avena si no está etiquetada «sin gluten»
2	Crustáceos	normalmente no
3	Huevos	postres, cruasanes, cremas
4	Pescado	normalmente no (bocadillos)
5	Cacahuetes	galletas, barritas, algunos postres
6	Soja	bebida de soja, lecitina en el chocolate
7	Leche (incluida la lactosa)	bebidas con leche, nata, chocolate caliente, postres; la leche sin lactosa también es alérgeno 7
8	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias)	bebida de almendra, cremas de frutos secos, algunos siropes y postres
9	Apio	bocadillos, sopas
10	Mostaza	bocadillos
11	Granos de sésamo	pan y bollería con sésamo
12	Dióxido de azufre y sulfitos (más de 10 mg/kg o 10 mg/l)	vino, frutas desecadas
13	Altramuces	algunas harinas sin gluten
14	Moluscos	normalmente no

Bebidas habituales: modelo de indicación

Bebida	Alérgenos	Observaciones
Espresso, americano, café de filtro	–	solo café y agua
Cortado, café con leche, capuchino, flat white	7	leche
… con bebida de avena	1	solo si la bebida de avena no es expresamente sin gluten
… con bebida de soja	6	
… con bebida de almendra	8	
Chocolate caliente	7 (6)	según la composición de la mezcla, a menudo lecitina de soja
Chai latte, matcha latte	7	según la composición de la mezcla
Bebida con sirope	según etiqueta	los siropes aromatizados no suelen contener frutos de cáscara, pero compruebe la etiqueta
Café vienés (con nata)	7	
Affogato	7 (3)	según la composición del helado

> Parta siempre de la lista de ingredientes del producto concreto. Si cambia de proveedor o de receta, actualice la carta y esta lista.

Contaminación cruzada

- Use una jarra propia, identificada por color, para las bebidas vegetales.
- Limpie y purgue el vaporizador después de cada bebida.
- Guarde los postres con frutos de cáscara separados o en el estante inferior de la vitrina.
- Si un cliente comunica una alergia, compruebe la composición y prepare la bebida con utensilios limpios.

Plantilla: registro escrito de alérgenos en la barra (artículo 6.5.a de la norma general aprobada por el Real Decreto 126/2015)

Imprímala, complete sus productos y téngala accesible junto a la caja. Marque los alérgenos que contiene cada producto.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

1 gluten · 2 crustáceos · 3 huevos · 4 pescado · 5 cacahuetes · 6 soja · 7 leche · 8 frutos de cáscara · 9 apio · 10 mostaza · 11 sésamo · 12 sulfitos · 13 altramuces · 14 moluscos

Texto para la carta

«Los números junto a los productos indican los alérgenos según el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011. La lista completa está en la barra. Si tiene alguna alergia, díganoslo al hacer su pedido.»

Aviso si la información se facilita de forma oral (artículo 6.5.b de la norma general aprobada por el Real Decreto 126/2015)

«Pida a nuestro personal la información sobre alérgenos e intolerancias de nuestros productos.» Colóquelo en un lugar fácilmente visible, claramente legible y accesible en cada zona donde se ofrezcan los productos.

Fuentes: Reglamento 1169/2011 · RD 126/2015

Fuentes – texto completo en Europaius

- 1169/2011