

ELENCO ALLERGENI

VALORE	ALLERGENE	ESEMPI DI ALIMENTI
1	GLUTINE	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2	CROSTACEI	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
3	UOVA	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
4	PESCE	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5	ARACHIDI	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6	SOIA	latte, tofu, spaghetti, etc.
7	LATTE	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
8	FRUTTA A GUSCIO	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, istacchi
9	SEDANO	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10	SENAPE	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11	SESAMO	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
12	ANIDRIDE SOLFOROSA	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13	LUPINI	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14	MOLLUSCHI	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
15	SURGELATI	
16	CONGELATI	
17	ABBATTUTI	
18	PROTEINE DEL LATTE	
19	COLORANTI	
20	PECTINA	
21	TOBIKO	