

I 14 allergeni alimentari

1. Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2. Crostacei e derivati

marini e di acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili

3. Uova

uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

4. Pesce e derivati

prodotti alimentari in cui è presente il pesc, anche in piccole percentuali

5. Arachidi e derivati

creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. Soia e derivati

prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7. Latte e derivati

ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8. Frutta a guscio e derivati

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

9. Sedano e derivati

sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10. Senape e derivati

si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mandorla

11. Semi di sesamo e derivati

semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale

12. Anidride solforosa e solfiti

anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate nell'aceto, nei funghisecchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13. Lupino e derivati

presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farina e similari

14. Molluschi e derivati

canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)