

LISTE DES PRINCIPAUX ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Cette liste des allergènes vous permet de mieux comprendre les allergènes courants présents dans les aliments et de prendre les mesures appropriées pour protéger vos clients.



GLUTEN

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs dérivés

EXEMPLES:

Pains, pâtes, céréales, sauces



CRUSTACÉS

Crabes, crevettes, écrevisses, homards

EXEMPLES:

Bouillons de fruits de mer, soupes

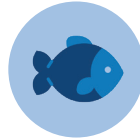


OEUF

et produits à base d'oeufs

EXEMPLES:

Pâtisseries, quiches, sauces



POISSONS

Poissons et produits à base de poissons

EXEMPLES:

Sushis, fumets, bouillons



SOJA

Soja et produits à base de soja

EXEMPLES:

Tofu, lait de soja, sauces soja



LAIT

Lait et produits à base de lait, y compris le lactose

EXEMPLES:

Fromage, beurre, crème, yaourts



FRUITS À COQUES

Amandes, noix, noisettes, noix de cajou

EXEMPLES:

Pâtisseries, desserts, huiles de noix



CÉLERI

Céleri et produits à base de céleri

EXEMPLES:

Soupes, sauces, épices



MOUTARDE

Moutarde et produits à base de moutarde

EXEMPLES:

Condiments, vinaigrettes



GRAINES DE SÉSAME

Graines de sésame et produits à base de sésame

EXEMPLES:

Pains, sauces, houmous



ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES

En concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L

EXEMPLES:

Vins, vinaigres, fruits secs



LUPIN

Lupin et produits à base de lupin

EXEMPLES:

Pâtes à base de lupin, farine de lupin



MOLLUSQUES

Mollusques et produits à base de mollusques

EXEMPLES:

Huîtres, moules, escargots, coquilles Saint-Jacques



ARACHIDES

Arachides et produits à base d'arachides

EXEMPLES:

Beurre de cacahuète, huile d'arachide



VIGILANTIA
PROVIDING DIGITAL SOLUTIONS FOR HUMAN PROBLEMS

Pour plus d'informations sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, visitez vigilantia.fr