



SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE PODEN CAUSAR AL·LÈRGIES

Guia d'autocontrol pels establiments minoristes d'alimentació

1. CEREALS QUE CONTENEN GLUTEN

Inclou el blat, l'espelta, el kamut, l'ordi, la civada i el sègol. Es pot trobar en aliments que contenen farina, midons, pa, pasta, pa ratllat, galetes, pastisseria, salses, sopes, productes carnis, embotits...

2. CRUSTACIS I PRODUCTES AMB CRUSTACIS

Inclou, entre d'altres, les gambes, els escamarlans, els llagostins, els crancs, la llagosta, el llamàntol, etc. Es poden trobar a les sopes, a les salses, a les cremes...

3. PEIX I PRODUCTES AMB PEIX

Es pot trobar a les salses de peix, condiments preparats, brous, pastilles pel brou...

4. OUS I PRODUCTES DERIVATS

Inclou els ous de qualsevol espècie (gallina, guatlla, ànec...) i els productes derivats com l'albúmina, la clara d'ou i la lécitina d'ou... Es pot trobar als productes de pastisseria, pasta, plats preparats, productes carnis, salses, condiments...

5. SOJA I PRODUCTES AMB SOJA

Salsa de soja, aïllats de proteïna de soja, els concentrats de proteïna de soja i la lécitina de soja. Són derivats de la soja, el tofu i el miso.

6. LLET I DERIVATS, INCLOSA LA LACTOSA

Llet de vaca, cabra i ovella. també s'hi inclouen els productes làctics, com ara la mantega, el formatge, els iogurts, la crema de llet...

7. CACAUETS I DERIVATS

Cacauets, mantega de cacauet, oli de cacauet... Es poden trobar a les salses i als condiments preparats, a les galetes, a la xocolata...

8. FRUITS SECS I DERIVATS

Inclou les ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs... Es troben als massapans, als pralinés, a la xocolata, als torrons, a les salses preparades, als condiments...

9. API I DERIVATS

Inclou tota la planta, les llavors i les arrels. Es pot trobar als condiments preparats, a les sopes, a les salses, a les amanides, en alguns productes carnis...

10. MOSTASSA I DERIVATS

Inclou tota la planta i les llavors. Es pot trobar als pans, als condiments preparats, a les salses, a les sopes, als productes carnis, als productes marinats...

11. GRANS DE SÈSAM I PRODUCTES QUE ELS CONTENEN

Inclou a més dels grans, els brots de sèsam i les pastes de sèsam i l'oli de sèsam... Es pot trobar als pans, a les amanides, a les salses, a l'humus...

12. DIÒXID DE SOFRE I SULFITS

(en quantitats superiors a 10mg/Kg)



Es fan servir com a conservants als crustacis, a les fruites dessecades, als productes carnis, als refrescos, als vegetals, al vi, a la cervesa...

13. TRAMUSSOS I DERIVATS

Inclou les llavors i la farina de tramussos. Es pot trobar en alguns pans, pastissos, pastes, farines...

14. MOL·LUSCS I DERIVATS

Inclou entre d'altres musclos, cloïsses, ostres, etc. Es poden trobar en cremes, salses, plats preparats, etc.





SUBSTÀNCIES O PRODUCTES QUE PODEN CAUSAR AL·LÈRGIES

Guia d'autocontrol pels establiments minoristes d'alimentació

MENJAR PREPARAT	GLUTEN	CRUSTACIS	PEIX	OUS	SOJA	LLET	CACAUETS	FRUITS SECS	API	MOSTASSA	SÈSAM	SULFITS	TRAMUSSOS	MOL·LUSCS

