

Prehľad potravinových alergénov

Potravinové alergény sú prirodzene vyskytujúce sa látky predovšetkým bielkovinovej povahy, spôsobujúce u precitlivených jedincov neprimeranú reakciu imunitného systému (alergickú reakciu). Alergie môžu vyvolať v podstate všetky potraviny. V Európe však bolo stanovených 14 potravinových alergénov, ktoré predstavujú väčšinu potravinových rizík a z tohto dôvodu podliehajú legislatívnemu označovaniu. Pre Vašu informáciu budú alergény **vyznačené v dennej ponuke príslušným číslom**. Viac informácií Vám poskytne manažér/manažérka prevádzky.



1

obilniny obsahujúce lepok (1a pšenica, 1b raž, 1c jačmeň, 1d ovos, 1e špalda, 1f kamut alebo ich hybridné odrody) a výrobky z nich



2

kôrovce a výrobky z nich



3

vajcia a výrobky z nich



4

ryby a výrobky z nich



5

jadrá podzemnice olejnej (arašidy) a výrobky z nich



6

sójové bôby (sója) a výrobky z nich, s výnimkou plne rafinovaného sójového oleja a tukov



7

mlieko a výrobky z neho



9

zeler a výrobky z neho



10

horčica a výrobky z nej



11

sezamové semená (sezam) a výrobky z nich

14

mäkkýše a výrobky z nich



8

suché škrupinové plody (8a mandle, 8b lieskové orechy, 8c vlašské orechy, 8d kešu orechy, 8e pekanové orechy, 8f para orechy, 8g pistácie, 8h orechy makadámie a queensland) a výrobky z nich



12

oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10mg/l



13

vlčí bôb (lupina) a výrobky z neho

