

Přehled potravinových alergenů

Potravinové alergie jsou přirozeně vyskytující se látky především bílkovinné povahy, způsobující u přecitlivělých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (alergickou reakci). Alergie mohou vyvolat v podstatě všechny potraviny. V Evropě však bylo stanoveno **14 potravinových alergenů**, které představují většinu potravinových rizik a z tohoto důvodu podléhají legislativnímu označování. **Pro Vaši informaci budou alergie vyznačeny v denní nabídce příslušným číslem.** Více informací Vám poskytne manažer/ manažerka provozu.



1

obiloviny obsahující lepek (1a pšenice, 1b žito, 1c ječmen, 1d oves, 1e špalda, 1f kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich



2

korýši a výrobky z nich



3

vejce a výrobky z nich



4

ryby a výrobky z nich



5

jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich



6

sójové boby (sója) a výrobky z nich, s výjimkou zcela rafinovaného sójového oleje a tuků



7

mléko a výrobky z něj



9

celer a výrobky z něj



10

hořčice a výrobky z ní



11

sezamová semena (sezam) a výrobky z nich

14

měkkýši a výrobky z nich



8

suché skořápkové plody (8a mandle, 8b lískové ořechy, 8c vlašské ořechy, 8d kešu ořechy, 8e pekanové ořechy, 8f para ořechy, 8g pistácie, 8h ořechy makadamie a queensland) a výrobky z nich



12

oxid siřičitý a siřičitany v koncentracích vyšších než 10 mg/kg/l



13

vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

