

PŘEHLED POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ

Potravinové alergeny tvoří přirozenou součást lidské stravy. Jsou to běžné potraviny, které však u některých osob mohou vyvolat přecitlivělost (alergickou reakci). Alergenů existuje značné množství druhů. Pro informaci uvádíme přehled nejdůležitějších z nich, tak jak je textově i číselně rozlišuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce.



1

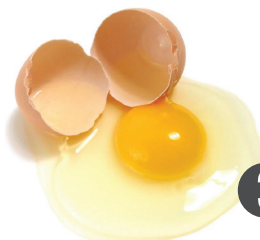
OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ

LEPEK (tj. pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, 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

(arašídý) a výrobky z nich



6

SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)

s výjimkou zcela rafinovaného sójového oleje a tuků



7

MLÉKO a výrobky z něj



8

SUCHÉSKOŘÁPKOVÉ PLODY

tj.: mandle, liskové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadamie a queensland a výrobky z nich.



9

CELER a výrobky z něj



10

HOŘČICE a výrobky z ní



11

SEZAMOVÁ SEMENA

(sezam) a výrobky z nich



12

MĚKKÝŠI a výrobky z nich



13

VLČÍ BOB (lupina) a výrobky z něj



14

OXIDSIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších než 10mg/kg, l

Nejdůležitější alergeny obsažené v pokrmách jsou vyznačeny čísly uvedenými v denní nabídce.

Na případné další dotazy Vám ráda odpoví naše obsluha.