

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS RECENSÉS PAR LES AUTORITÉS SANITAIRES

La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques est actuellement la suivante

Liste des allergènes	Exemples
 <p>Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales</p>	Chapelure, pains, farines, viandes et poissons panés
 <p>Crustacés et produits à base de crustacés</p>	Crabes, crevettes, écrevisses, homards, bouillon, soupes ou sauce à base de fruit de mer
 <p>Œufs et produits à base d'œufs</p>	Pâtisseries, pâtes fraîches, mayonnaise, meringue
 <p>Poissons et produits à base de poissons</p>	Sushis, conserves de poissons, fumets, bouillons
 <p>Soja et produits à base de soja</p>	Tofu, sauces soja, certains bouillons ou fonds
 <p>Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)</p>	Fromage, beurre, crème, desserts lactés, crêpes, pâtisseries,...
 <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)</p>	Huiles de noix
 <p>Céleri et produits à base de céleri</p>	Céleri, céleri rémoulade et sel de céleris
 <p>Moutarde et produits à base de moutarde</p>	Condiments, sauces vinaigrettes, cornichons, mayonnaise
 <p>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</p>	Pains, hamburgers, gressins, huile de sésame
 <p>Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)</p>	Vin, vinaigre, jus de citron (en flacon)
 <p>Lupin et produits à base de lupin</p>	Graines apéritif
 <p>Mollusques et produits à base de mollusques</p>	Bigorneaux, palourdes, pétoncles, huitres, moules, coquilles St Jacques, escargots, seiches, poulpe...
 <p>Arachides</p>	Huile d'arachide, cacahuètes