

# Přehled potravinových alergenů

Potravinové alergeny 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 alergeny vyznačeny v denní nabídce příslušným číslem. Více informací Vám poskytne manažer/ manažerka provozu.



1

obiloviny obsahující lepek (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 (arašídy) 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



11

sezamová semena (sezam) a výrobky z nich



10

hořčice a výrobky z ní



12

měkkýši a výrobky z nich



13

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



8

suché skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, ořechy makadamie, queensland) a výrobky z nich

14

vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

