

Přehled potravinových alergenů

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



1

obiloviny obilniny (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich



3

vejce a výrobky z nich



4

a výrobky z nich



2

korýši a výrobky z nich



6

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



5

jádra podzemnice olejné (arašidy) a výrobky z nich



9

celer a výrobky z něj



7

mléko a výrobky z něj



11

sezamová semínka (sezam) a výrobky z nich



10

hořčice a výrobky z ní



8

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



12

měkkýši a výrobky z nich



13

v koncentracích vyšších než 10 mg/kg/l



14

vlčí bob (lupina) a výrobky z něj