

Přehled potravinových alergenů a jejich značení

Potravinové alergenys tvoří přirozenou součást lidské stravy. Jsou to běžné potraviny, které však u některých osob mohou vyvolat alergickou reakci. Různých alergenů existuje velké množství. Pro informaci uvádíme přehled nejdůležitějších z nich tak, jak je textově a číselně rozlišuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

- 1** **Obiloviny obsahující lepek** (tj, pšenice, ječmen, žito, 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 nich
- 8** **Suché skořápkové plody** (tj. mandle, lískové 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** **Oxid siřičitý a siřičitany** v koncentracích vyšších než 10 mg/kg, l
- 13** **Vlčí bob** (lupina) a výrobky z něj
- 14** **Měkkýši** a výrobky z nich

Tyto nejdůležitější alergenys obsažené v pokrmech jsou vyznačeny čísly uvedenými v jídelníčku.