

# Lijst van 14 verplichte allergenen

## Glutenbevattende granen



Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, spelt en karmut of producten op basis van glutenbevattende granen. Gebruikelijke benamingen: bloem, mout, meel, zemelen en zetmelen.

## Noten



Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten of producten daarvan.

## Soja



Soja en producten op basis van soja zoals ketjap, shoyu, tamari, sojasaus, lecithine (=322) en okara.

## Melk



Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) afkomstig van dieren. Producten zoals caseïne, (slag)room, zure room, wei(poeder) en ghee (geklearde boter).

## Vis



Vis en producten op basis van vis zoals gelatine, aspic, levertraan, omega 3. Bekende producten: ansjovispasta, sardinepasta, Aziatische kruiden, boullibaïse, worcestershiresaus, ketjap, sushi en vitello tonato.

## Sulfiet



Sulfiet, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg. Zwaveldioxide, conserveermiddelen E220 t/m E228.

## Pinda's (aardnoten)



Pinda's (aardnoten) en producten op basis van pinda's. Pinda is géén noot maar een peulvrucht die groeit in de grond. Andere benaming: apenoot. Producten: onder andere arachiëdeolie en satésaus.

## Schaal- en schelpdieren



Schaal- en schelpdieren en producten op basis van schaaldieren, onder andere gamba's, scampi's, langoustines, zeevruchten, garnalenpasta (trassi), sambal, surimi, sushi en kroepoek.

## Selderij



Selderij en producten op basis van selderij, onder andere blad- en knolselderij en de stengel. Andere benamingen: selderij, selderie en sellerie.

## Mosterd



Mosterd en producten op basis van mosterd, onder andere mosterdzaad en mosterdpasta/saus.

## Sesam



Sesam en producten op basis van sesamzaad, onder andere tahini (sesampasta).

## Ei



Ei en producten op basis van ei, onder andere ova en lysozyme (= 1105).

## Lupine



Lupine en producten op basis van lupine, onder andere bonen en vegetarische vleesvervangers.

## Weekdieren



Weekdieren en producten op basis van weekdieren, zoals mosselen, oesters, inktvissen, slakken (wulken, allikruiken), calamari, fruits de mer, paella, escargots, octopus en zeeoren (abalone).

**Op de grondstoffen die u gebruikt, moet de allergen vetgedrukt of op een andere manier duidelijk te onderscheiden vermeld staan.**