

Lista allergeni e contaminanti.

In riferimento al Reg. CE 1169 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, viene allegata la tabella di tutte le sostanze che provocano allergie o intolleranze.

1. Cereali contenenti glutine, come: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut inclusi i loro ceppi ibridati e prodotti derivati (*sciropi di glucosio a base di grano, destrosio, maltodestrine a base di grano, sciropi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola*).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce (*incluse gelatine di pesce utilizzate per preparati*).
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti derivati (*latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili*).
7. Latte e prodotti a base di latte quali yogurt, biscotti, torte, gelati e creme.
8. Frutta a guscio, nello specifico: mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, anacardi, pistacchi.
9. Sedano e prodotti a base di sedano (*soffritti, zuppe, salse e concentrati vegetali*).
10. Senape e prodotti a base di senape (*semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale*).
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo (*semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale*).
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale (*usati come conservanti in: conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta*).
13. Lupini e prodotti a base di lupini (*presenti in cibi vegani sotto forma di farine*).
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi (*cannolicchi, capesante, cozze, ostriche, patelle, vongole, telline, ecc...*).