



## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

### UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

### LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

### SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

### SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

### LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

### CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

### PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

### SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

### FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

### SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

### MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

