

PRINCIPALES ALERGIAS ALIMENTARIAS

LOGO

Aunque en teoría todos los alimentos pueden provocar una alergia alimentaria, en Europa hay 14 alérgenos alimentarios que representan la mayor parte del riesgo de alergias alimentarias (Tabla), por lo que su inclusión en el etiquetado nutricional ya se ha legislado. La Comisión Europea (CE) ha legislado que la presencia de cualquier cantidad de estos alérgenos o cualquier ingrediente fabricado con los mismos debe aparecer claramente en la etiqueta de todos los alimentos envasados.



1. Altramuces y productos a base de altramuces
2. Apio y productos derivados
3. Cacahuets y productos a base de cacahuete
4. Cereales con gluten
5. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂
6. Frutos Secos
7. Huevos y productos a base de huevo
8. Leche y sus derivados
9. Crustáceos y productos que contengan crustáceos
10. Moluscos y productos a base de moluscos
11. Mostaza y productos derivados
12. Pescado y productos a base de pescado
13. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
14. Soja y productos a base de soja

