

PŘEHLED POTRAVINOVÝCH ALERGENŮ

Potravinové alergeny tvoří přirozenou součást lidské stravy. Jsou to běžné potraviny, které však u některých osob mohou vyvolat přecitlivělost (alergickou reakci). Alergenů existuje značné množství druhů. Pro informaci uvádíme přehled nejdůležitějších z nich, tak jak je textově i číselně rozlišuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

12

OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY

v koncentracích vyšších
než 10mg/kg nebo 10mg/l



2

KORÝŠI

a výrobky z nich



14

MĚKKÝŠI

a výrobky z nich

6

SÓJOVÉ BOBY

a výrobky z nich



8

SUCHÉ SKOŘÁPKOVÉ PLODY

8a mandle, 8b lískové ořechy,
8c vlašské ořechy, 8d kešu ořechy,
8e pekanové ořechy, 8f para ořechy,
8g pistácie, 8h ořechy makadamie (queensland)
a výrobky z nich



11

SEZAMOVÁ SEMENA

sezam a výrobky z nich



13

VLČÍ BOB

lupina a výrobky z něj



3

VEJCE

a výrobky z nich



1

OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK

1a pšenice, 1b žito, 1c ječmen,
1d oves, 1e špalda, 1f kamut,
nebo jejich hybridní odrůdy
a výrobky z nich



4

RYBY

a výrobky z nich



10

HOŘČICE

a výrobky z ní



5

JÁDRA PODZEMNICE OLEJNÉ

arašídy
a výrobky z nich



9

CELER

a výrobky z něj



7

MLÉKO

a výrobky z něj

