

# LES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Une liste de 14 ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou réactions indésirables a été établie par la législation suisse. **Cette loi exige que les équipes soient en mesure d'informer oralement le consommateur de la présence ou non de ces 14 allergènes**, soumis à l'obligation de déclaration, dans la composition des préparations produites sur place.



## Céréales contenant du gluten

Blé, seigle, orge, avoine, épeautre; blé de Khorasan, blé vert, engrain, amidonnier et produits dérivés (ex : farine, semoule, couscous, boulgour, etc.)



## Fruits à coque dure

Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan et du Brésil, pistaches, noix de macadamia et du Queensland et produits à dérivés (huile, massepain, poudre de cacao, chocolat)



## Crustacés et produits à base de crustacés

Tous les scampis, homards, crabes et crevettes



## Céleri et produits à base de céleri

Céleri rave ou en branches, poudre de céleri



## Œufs et produits à base d'œufs



## Moutarde

Toutes sortes de moutardes et produits à base de moutarde (grains, farine et poudre de moutarde)



## Poissons et produits à base de poissons



## Sésame

Graines de sésame et sésame sous forme de farine, huile et pâte (ex. tahini)



## Arachides

Toutes les sortes d'arachides et produits à base d'arachides (également appelées cacahuètes, pois de terre ou noix du Cameroun, huile de cacahuète)



## Sulfites et anhydride sulfureux

En concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO<sub>2</sub>



## Soja

Germes, graines et produits à base de soja



## Lupins

Produits à base de lupins, farine de lupin, concentrés de protéines, son de lupin et concentrés de fibres alimentaires



## Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Tous les laits de vache, chèvre, brebis et ses dérivés (poudre de lait, beurre, fromage, yogourt, lait condensé, petit lait)



## Mollusques

Tous les coquillages, escargots, calamars, moules et krill