

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



### 1 ARACHIDI E DERIVATI

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



### 2 FRUTTA A GUSCIO

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



### 3 LATTE E DERIVATI

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



### 4 MOLLUSCHI

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



### 5 PESCE

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



### 6 SESAMO

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



### 7 SOIA

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



### 8 CROSTACEI

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



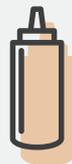
### 9 GLUTINE

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



### 10 LUPINI

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



### 11 SENAPE

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



### 12 SEDANO

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



### 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



### 14 UOVA E DERIVATI

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