




Welke allergenen kunnen er zoal in voedingsmiddelen voorkomen

 GLUTEN	1 GLUTENBEVATTENDE GRANEN tarwesoornten, rogge, gerst, haver, spelt,
 SCHAALDIEREN	2 SCHAALDIEREN Kreeft, garnalen, krab, scampi
 EI	3 EIEREN Eigeel en/of eiwit verwerkt in sauzen, desserten...
 VIS	4 VIS Alle soortyen vis en afgeleide producten zoals visolie
 PINDA'S	5 AARDNOTEN ook wel pinda's, of apenoten, grondnoten of olienoten genoemd
 SOJA	6 SOJA Soja of afgeleide produkten zoals sojasauzen, vleesvervangers, sojamelk of sojadranken
 MELK	7 MELK (Incl LACTOSE) Melk en afgeleide producten zoals boter, kaas, kwark, room, yoghurt...
 NOTEN	8 NOTEN Amandelen, cashewnoten, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, pecannoten, pistachenoten, walnoten,...
 SELDERIJ	9 SELDERIJ selderij waaronder bleekselder, knolselder, bladselder of afgeleide produkten zoals aroma's
 MOSTERD	10 MOSTERD Witte, gele, bruine en zwarte mosterdzaden en afgeleide produkten zoals mosterd en mosterdolie
 SESAMZAAD	11 SESAMZAAD Sesamzaad of afgeleide produkten zoals sesamolie
 ZWAVELDIOXIDE	12 ZWAVELDIOXIDE EN SULFIETEN Vaak als levensmiddelenadditief E220-E228 in bvb wijn of gedroogd fruit...
 LUPINE	13 LUPINE Verwerkt tot meel of bloem en gebruikt in vleesvervangers, brood-en banketprodukten...
 WEEKDIEREN	14 WEEKDIEREN Mosselen, oesters, inktvissen en slakken