

# Přehled potravinových alergenů

Potravinové alergeny jsou přirozeně vyskytující se látky především bílkovinné povahy, způsobující u předcitlivých jedinců nepřiměřenou reakci imunitního systému (alergickou reakcí). Alergie mohou vyvolat v podstatě všechny potraviny. V Evropě však bylo stanoveno 14 potravinových alergenů, které představují většinu potravinových rizik a z tohoto důvodu podléhají legislativnímu označování. Pro Vaši informaci budou alergeny vyznačeny v denní nabídce příslušným číslem. Více informací Vám poskytne manažer/ manažerka provozu.



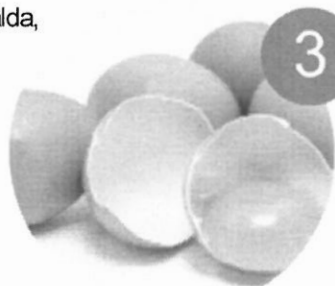
1

obiloviny obsahující lepek (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy) a výrobky z nich



2

koryši  
a výrobky z nich



3

vejce  
a výrobky z nich



4

ryby  
a výrobky z nich



5

jádra podzemnice olejné (arašídy)  
a výrobky z nich



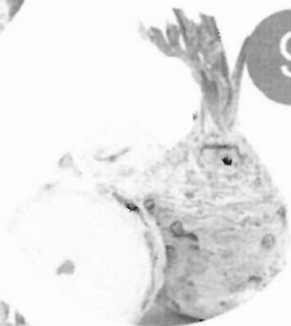
6

sójové boby (sója)  
a výrobky z nich, s výjimkou zcela  
rař novaného sójového oleje a tuků



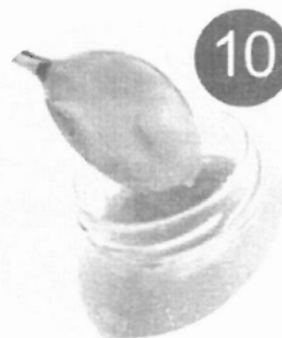
7

mléko  
a výrobky z něj



9

celer  
a výrobky z něj



10

hořčice  
a výrobky z ní



11

sezamová semena (sezam)  
a výrobky z nich



12

měkkýši  
a výrobky z nich



13

oxid sřičitý a sřičitany  
v koncentracích vyšších než 10 mg/ kg/l



8

suché skořápkové plody  
(mandle, lískové ořechy,  
vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy,  
para ořechy, pistácie, ořechy makadamie, queensland)  
a výrobky z nich



14

vlčí bob (lupina)  
a výrobky z něj