

# ALLERGENEN INFORMATIE

PRODUCTEN ZIJN VOORZIEN VAN ICOONTJES DIE AANGEVEN WELKE ALLERGENEN DE PRODUCTEN BEVATTEN OF KUNNEN BEVATTEN. WIJ GEBRUIKEN DE VOLGENDE ICOONTJES IN ONZE UITINGEN:



GLUTEN

Glutenbevattende granen: gluten komt in meerdere graansoorten voor; namelijk tarwe, rogge, gerst, spelt en khorasantarwe (kamut). Haver is in principe glutenvrij maar is vaak verontreinigd met tarwe waardoor haver vaak toch gluten bevat. Gluten zijn bepaalde eiwitten uit deze graansoorten welke structuur geven aan deegproducten en brood. Mensen met coeliakie (glutenintolerantie) mogen geen gluten eten.



SCHAALDIEREN

Schaaldieren: schaaldieren hebben een gesegmenteerd lichaam met een harde schaal of schil. Het gaat om garnalen, krabben en kreeften.



EI

Eieren: Een ei bestaat uit eigeel - de dooier - en eiwit. Beiden kunnen allergische reacties geven. Ei wordt o.a. gebruikt als glanslaagje op gebak, voor het luchtig maken van gerechten, binden van pudding, flan of sauzen of als hechting voor het paneren van producten.



VIS

Vis: vis wordt meestal in herkenbare vorm geconsumeerd. Sardientjes worden door hun smaak in allerlei sauzen en smaakmakende ingrediënten gebruikt zoals worcestersaus.



PINDA'S

Pinda: pinda's zijn ondergronds groeiende peulvruchten. De dop van de pinda is de peul en de boontjes zijn de eigenlijke pinda. Pinda is dus geen noot.



SOJA

Soja: soja is een peulvrucht waarbij de boontjes uit de peul verwerkt worden tot olie, lecithine of meel en allerlei afgeleide producten.



MELK

Melk (inclusief lactose): Allerlei producten worden gemaakt van melk, zoals boter, kaas, kwark, room en yoghurt, flan, pudding. Er is verschil tussen een allergie en intolerantie voor melk. Bij melkallergie reageert men -vaak heftig- op de eiwitten, bij een lactose-intolerantie worden de melksuikers (lactose) niet verdragen door een stofwisselingsstoornis. Hierbij is de grens waarbij reactie optreedt vaak hoger en worden melkproducten waarbij het melksuiker is afgebroken vaak wel verdragen. Dit zijn bv. harde kaassoorten of speciale lactosevrije melk. Deze producten zijn NIET geschikt bij een allergie. Elke melksoort (koe, geit enz.) bevat ook lactose. Sommige producten dragen namen die lijken te duiden op de aanwezigheid van melk maar dat niet bevatten: melkzuur, kokosmelk en cacaoboter.



NOTEN

Noten: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten.



SELDERIJ

Selderij: alle onderdelen van de selderijplant zoals bleekselderij (stengels), knolselderij (knol), bladselderij en selderijzaad (gebruikt als kruid of specerij).



MOSTERD

Mosterd: alle soorten mosterd, zowel als zaad als verwerkt tot pasta.



ZWAVELDIOXIDE

Zwavedioxide / sulfiet: is een stof die van nature voorkomt in bepaalde producten maar het is ook een levensmiddelenadditief. Het voorkomt onder andere bruinkleuring van producten. Sulfiet wordt aangegeven wanneer het is toegevoegd in concentraties van 10 mg per kilo of meer.



LUPINE

Lupine: vooral bekend als sierplant maar wordt ook gebruikt in voedingsmiddelen. Het is een peulvrucht waarvan het meel vaak in brood- en banketproducten wordt gebruikt.



WEEKDIEREN

Weekdieren / schelpdieren: zoals mosselen en oesters, inktvissen en slakken (wulken, alikruiken).



SESAMZAAD

Sesamzaad of -olie.