

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### ARACHIDI E DERIVATI

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

### FRUTTA A GUSCIO

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

### LATTE E DERIVATI

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

### MOLLUSCHI

**4** Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 

### PESCE

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

### SESAMO

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

### SOIA

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

### CROSTACEI

 Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili **8**

### GLUTINE

 Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati **9**

### LUPINI

 Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari **10**

### SENAPE

 Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda **11**

### SEDANO

 Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali **12**

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

 Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc **13**

### UOVA E DERIVATI

 Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo **14**