



Hoogoorddreef 101

1101 BB Amsterdam

www.de-saladetuin.nl

020-6928741

Allergenen Overzicht 2014/2015

ALLERGENEN Schaaldieren <i>(krab, kreeft en garnaal)</i> MM	ALLERGENEN Glutenbevattende granen MM	ALLERGENEN Pinda MM	ALLERGENEN Selderij MM	ALLERGENEN Mosterd MM
ALLERGENEN Soja MM	ALLERGENEN Sulfiet MM	ALLERGENEN Vis MM	ALLERGENEN Weekdieren <i>(oesters, inktvis, mosselen)</i> MM	ALLERGENEN Sesamzaad MM
ALLERGENEN Ei MM	ALLERGENEN Noten MM	ALLERGENEN Lupine MM	ALLERGENEN Melk, incl lactose MM	

Allergenen

Wat zijn allergenen?

Bij mensen met een voedselallergie reageert het afweersysteem abnormaal sterk op eiwitten in ons voedsel. Deze eiwitten die een allergische reactie kunnen opwekken worden allergenen genoemd.

Allergische reacties gaan gepaard met symptomen als jeuk, zwellingen, uitslag, kortademigheid of overgeven. De ernstigste reactie is anafylactische shock, waarbij symptomen als een sterk verlaagde bloeddruk en bewusteloosheid levensbedreigend kunnen zijn.

Welke allergenen

Door de Europese Unie is bepaald dat alleen de voedselallergenen die de meeste overgevoeligheidsreacties veroorzaken vermeld moeten worden. De onderstaande 14 allergenen moeten worden opgenomen in de allergenendeclaratie:

- Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut)
- Eieren
- Vis
- Pinda
- Noten
- Soja
- Lactose
- Schaaldieren
- Weekdieren
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Zwaveldioxide en sulfiet
- Lupine

Kruisbesmetting

Al onze producten worden geproduceerd in een omgeving waar alle allergenen in omloop zijn. Ook kunnen wij besmetting buiten ons toedoen (bijvoorbeeld op locatie) niet uitsluiten.

Heeft U een allergie??

Indien U een allergie heeft kunt U dit bij Uw bestelling aangeven. Wij maken dan graag een apart verpakt product voor U!

Gebruik overzicht

De werklijst geeft aan welke producten mogelijk de aangekruiste allergenen bevatten. Aangezien wij veel gemengde producten leveren is bevatten van allergenen mogelijk bij veel producten.

