

TABELLA DEGLI ALLERGENI

* 1	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
* 2	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolci: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
* 3	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima; tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte, anche salate, gelati e creme
* 4	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
* 5	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
* 6	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
* 7	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie; ogni prodotto in cui è usato il latte
* 8	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono i seguenti: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
* 9	Sedano e derivati	Presente in pezzi, ma anche all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
* 10	Senape e derivati	Salse e condimenti, specie nella mostarda
* 11	Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, sono presenti tracce in alcuni tipi di farina
* 12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Usati come conservanti, sono presenti qui: conserve di prodotti ittici, cibi sottaceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta
* 13	Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume
* 14	Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.