

Alergeny

Potravinové alergenů tvoří přirozenou součást lidské stravy. Jsou to běžné potraviny, které však u některých osob mohou vyvolat přecitlivělost (alergickou reakci). Alergenů existuje značné množství druhů. Pro informaci uvádíme přehled nejdůležitějších z nich, tak jak je textově i číselně rozlišuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

1



Obiloviny obsahující lepek

1a pšenice, 1b žito, 1c ječmen,
1d oves, 1e špalda, 1f kamut nebo jejich
hybridní odrůdy a výrobky z nich

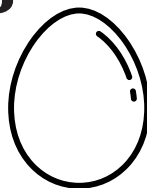
2



Korýši

a výrobky z nich

3



Vejsce

a výrobky z nich

4



Ryby

a výrobky z nich

5



Jádra podzemnice olejně

arašidy a výrobky z nich

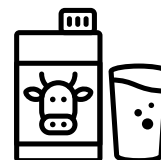
6



Sójové boby

a výrobky z nich

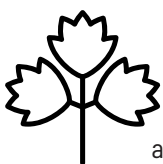
7



Mléko

a výrobky z něj

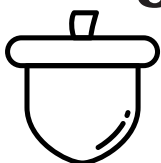
9



Celer

a výrobky z něj

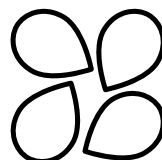
8



Suché Skořápkové plody

8a mandle, 8b lískové ořechy,
8c vlašské ořechy, 8d kešu ořechy,
8e pekanové ořechy, 8f para ořechy,
8g pistácie, 8h ořechy makadamie
(queensland) a výrobky z nich

11



Sezamová semena

a výrobky z nich

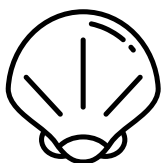
10



Hořcice

a výrobky z ní

14



Měkkýši

a výrobky z nich

12



Oxid siřičitý a siřičitany

v koncentracích vyšších
než 10mg/kg nebo 10mg/l

13



Vliční bob

lupina a výrobky z něj