

# Te presentamos los 14 alérgenos



## Cereales con gluten

Trigo (como espelta y trigo kamut), cebada, centeno, avena y sus variedades híbridas y productos derivados, siempre en una concentración de más de 20 ppm.



## Cacahuets

El aceite para freír puede contener cacahuets, pero también el sustituto vegetariano de la carne, aderezos, pesto, alimentos de cocinas autóctonas (p. ej. africanos, asiáticos y mexicanos).



## Crustáceos y sus derivados

Gambas, cangrejos de río, langosta, cangrejos, kril, langosta marina, camarones, gambas rebozadas, cangrejos araña, mantequilla de cangrejo, entre otros



## Frutos de cáscara

Aceite de nueces y de avellanas, mazapán, nougat, pasta de nueces, mantequilla de nueces, alimentos horneados, postres, amarettini, chocolate, aperitivos, muesli, acompañamientos de ensalada, pesto y otras salsas, aderezos de ensalada y platos vegetarianos.



## Moluscos

Principalmente bivalvos (almejas, mejillones, vieiras, ostras), caracoles, orejas de mar, calamares, pulpo y la sepia.



## Soja

Condimentos (shoyu, tamari, teriyaki, salsa Worcester), miso, tempeh, brotes de soja, untables y platos vegetarianos, surimi, pan y alimentos horneados, hamburguesas, productos con embutidos.



## Pescado

Caviar, huevas, gelatina, surimi, kamaboko, anchoas (pasta), salsa Worcester, salsas/condimentos picantes (asiáticos), alimentos de cocinas autóctonas.



## Sésamo y productos con sésamo

Los más probables a contener sésamo son el pan, los productos horneados, las galletas saladas y los cereales de desayuno.



## Huevos

Alimentos con el prefijo ovo (p. ej. ovomucina), "aglomerantes" para pan y productos horneados, azúcar glaseado, tartas, pasteles, bizcochos de soletilla, pavlova, mayonesa, salsas, aglomerante en carne picada, rebozados, empanados o surimi, caviar, huevas, gelatina, surimi, kamaboko, anchoas (pasta), salsa Worcester, salsas/condimentos picantes (asiáticos), alimentos de cocinas autóctonas.



## Apio

Es probable que lleven apio los platos con especias, el curry, caldos, sopas, estofados, salsas, productos embutidos y de carne, la ensalada Waldorf, ensaladas vegetales y la ensalada de patata con caldo.



## Altramuces

Los encontramos en la harina de altramuces o podemos encontrarlos en el pan y productos horneados y sustituto vegetariano de la carne.



## Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)

Caseína, proteínas del suero de la leche, lactoalbúmina, lactoglobulina, lactosa, nata, nata agria, crema fresca, suero de leche, yogur, kéfir, queso, quark, mantequilla, alimentos horneados, cuajo, nougat.



## Mostaza

Los embutidos o alimentos cárnicos pueden llevar mostaza, entre otros.



## Dióxido de azufre y sales de sulfitos

En una concentración de más de 10 mg/kg o mg/l, lo encontramos en el vino sulfurado y purés de patata instantáneos; normalmente en niveles inferiores a los que son de declaración obligatoria.



Más información en [ufs.com](http://ufs.com)