

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire

Tout établissement proposant des repas à consommer sur place est tenu de mettre une liste d'allergènes à destination du public.

Sur les menus, nous pouvez voir des numéros sous ce format : (1;6), chaque chiffre correspond à un allergène présent dans le plat, suivant la liste ci-dessous.

Pour l'exemple précédent (1;6), cela signifie que le plat contient : *gluten et soja*.

Quels sont les allergènes concernés et les numéros associés ?

1. Les céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base d'au moins une de ces céréales.
2. Les crustacés et produits à base de crustacé.
3. Les œufs et produits à base d'œuf.
4. Les arachides et produits à base d'arachide.
5. Les poissons et produits à base de poisson.
6. Le soja et produits à base de soja.
7. Le lait et les produits à base de lait (y compris de lactose).
8. Les fruits à coques (exemple : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches...) et produits contenant au moins un de ces fruits.
9. Le céleri et produits à base de céleri.
10. La moutarde et produits à base de moutarde.
11. Les graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
13. Le lupin et produits à base de lupin.
14. Les mollusques et produits à base de mollusque.