ખાદ્ય સ્વચ્છતા · એલર્જન

Clean Hands
તમારી ભાષામાં ખાદ્ય સુરક્ષા

14 એલર્જન

કાયદા અનુસાર, ખાદ્ય વ્યવસાયોએ તમને જણાવવું જરૂરી છે કે ખોરાકમાં આમાંથી કોઈ હોય તો.

1. **સેલેરી**
   ડંઠલ, પાન, બીજ અને સેલેરીયાક. સૂપ્સ, સ્ટોક ક્યુબ્સ, સલાડ અને મસાલાના મિશ્રણમાં.

2. **ગ્લૂટનવાળા અનાજ**
   ઘઉં, રાઈ, જવ અને ઓટ્સ. બ્રેડ, પાસ્તા, લોટ, કેક, બેટર અને સોસમાં.

3. **ક્રસ્ટેશિયન્સ**
   ઝીંગા, કેકડો, લોબ્સ્ટર અને ક્રેયફિશ. ઝીંગાની પેસ્ટમાં અને કેટલીક કરીમાં.

4. **અંડા**
   કેકમાં, મેયોનેઝમાં, તાજા પાસ્તામાં, સોસમાં અને ઈંડાથી બ્રશ કરેલા ખોરાકમાં.

5. **માછલી**
   માછલીની ચટણીમાં, વોર્સેસ્ટરશાયર ચટણીમાં, ડ્રેસિંગ્સમાં અને કેટલીક પિઝામાં.

6. **લુપિન**
   લુપિનનો લોટ અને બીજ. કેટલીક બ્રેડ, પેસ્ટ્રી અને પાસ્તામાં.

7. **દૂધ**
   માખણ, ચીઝ, ક્રીમ, દહીં, ઘી અને દૂધનો પાવડર

8. **મોલસ્ક**
   મસલ્સ, ઓયસ્ટર્સ, સ્ક્વિડ અને ઘોઘા. ઓયસ્ટર સોસમાં.

9. **સરસો**
   બીજ, પાવડર અને પાન. ડ્રેસિંગ, મેરિનેડ, સોસ અને કરીમાં.

10. **વૃક્ષના ગોટા**
    બદામ, હેઝલનટ, અખરોટ, કાજુ, પેકન, બ્રાઝિલ નટ્સ, પિસ્તા, મેકેડેમિયા. પેસ્ટો અને માર્ઝિપાનમાં.

11. **મૂંગફળી**
    તેને ગ્રાઉન્ડનટ્સ પણ કહેવામાં આવે છે. પીનટ તેલ, સતે, કેટલીક કરી અને મીઠાઈઓ.

12. **તલ**
    બીજ, તહિની, હમ્મસ, તલનું તેલ અને કેટલીક બ્રેડ.

13. **સોયા**
    ટોફુ, સોયા સોસ, એડામામે, સોયા લોટ અને ઘણા તૈયાર ભોજન.

14. **સલ્ફાઇટ્સ**
    સલ્ફર ડાયોક્સાઇડ. સૂકા ફળોમાં, વાઇનમાં, બિયરમાં અને કેટલાક માંસ ઉત્પાદનોમાં.

નિશ્ચિત નથી?

પૂછો. ક્યારેય અનુમાન ન લગાવો.
દરેક વખતે લેબલ તપાસો. રેસીપી અને ઉત્પાદનો બદલાય છે.

999 પર કોલ કરો

જો કોઈને ખરાબ પ્રતિક્રિયા થાય.
શ્વાસ લેવામાં તકલીફ, ચહેરો કે ગળો ફૂલી જવું, અથવા ઢળી પડવું.

ફૂડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એજન્સી અને NHSની સલાહ પર આધારિત.
પ્રિન્ટ કરવા અને શેર કરવા માટે મફત
Ref CH-AL-GU-2611 · EN: The 14 allergens · AI translation, may contain mistakes