PAQIJIYA XWARINÊ · ALERJEN

14 alerjen

Clean Hands
Ewlehiya xwarinê bi zimanê we

Li gorî qanûnê, karsaziyên xwarinê divê ji we re bibêjin heke di xwarinê de yek ji van heb be.

1 Kerefîl
Qurm, pel, tov û rehê kerefsê. Di şorbeyan, kubeyên bîberê, seleteyan û têkelên biharatê de.

2 Genimên bi gluten
Genim, çavdar, ceh û aştan. Di nan, meqarne, ard, kek, hevîr û sosan de.

3 Kirmîçkî
Karîdes, kevjal, lîstok û karîdesê çem. Di nav hevîya karîdesê û hin xwarinên kariyê de.

4 Hêk
Di kekan, mayonezê, meqerneyên teze, sosan û xwarinên ku bi hêkê hatine rûnkirin de.

5 Masî
Di sosa masî, sosa Worcestershire, sosên seleteyê û hin pîzayan de.

6 Lupîn
Arvan û tovên Lupinê. Di hin nan, şîrînahî û meqarneyan de.

7 Şîr
Nîvişk, penêr, krem, mast, rûnê helandî û toza şîr.

8 Mûlyûsk
Midye, îstirîdye, kalmar û helok. Di sosa îstirîdyeyê de.

9 Xerdel
Tov, toz û pel. Di sosên seleteyê, marinad, sos û xwarinên kariyê de.

10 Gûzên darî
Badem, fistiqên zemûran, gûz, kajû, pekan, gûzên Brezîlyayê, pîstok, makadamya. Di pesto û marzîpanê de.

11 Fistiqên erdê
Her wiha jê re fistiqên erdê jî tê gotin. Rûnê fistiqên erdê, satay, hin xwarinên kari û şîranî.

12 Kuncî
Tov, tahîn, hûmûs, rûnê kuncî û hinek nan.

13 Soya
Tofu, sosa soya, edamame, ardê soya û gelek xwarinên amade.

14 Sulfît
Dîoksîda sulfurê. Di fêkiyên hişkkirî, şerab, bîra û hin berhemên goşt de.

NE PIŞTRAST Î?

Bipirse. Qet texmîn neke.
Her carê li etîketan binêre. Reçete û berhem diguherin.

LI 999 BIGERE

Heke kesek reaksiyoneke xirab nîşan bide.
Zehmetiya di hilma de, werimîna rû an jî qirikê, an jî hilweşîn.

Li gorî şîretên Ajansa Standardên Xwarinê û NHSê.
Azad e ku were çapkirin û parvekirin.

Ref CH-AL-KMR-2611 · EN: The 14 allergens · AI translation, may contain mistakes