GIDA HİJYENİ · ALERJENLER

14 alerjen

Clean Hands
Kendi dilinizde gıda güvenliği

Yasaya göre, gıda işletmeleri, gıdaların bu maddelerden herhangi birini içerip içermediğini size bildirmek zorundadır.

1 Kereviz
Sapları, yaprakları, tohumları ve kereviz kökü. Çorbalarda, bulyon küplerinde, salatalarda ve baharat karışımlarında.

2 Gluten içeren tahıllar
Buğday, çavdar, arpa ve yulaf. Ekmek, makarna, un, kekler, hamur ve soslarda kullanılır.

3 Kabuklular
Karides, yengeç, ıstakoz ve nehir ıstakozu. Karides ezmesinde ve bazı körilerde.

4 Yumurtalar
Keklerde, mayonezde, taze makarnada, soslarda ve üzerine yumurta sürülmüş yiyeceklerde.

5 Balık
Balık sosunda, Worcestershire sosunda, salata soslarında ve bazı pizzalarda.

6 Lupin
Lupin unu ve tohumları. Bazı ekmek, hamur işleri ve makarnalarda kullanılır.

7 Süt
Tereyağı, peynir, krema, yoğurt, ghee ve süt tozu.

8 Yumuşakçalar
Midye, istiridye, kalamar ve salyangoz. İstiridye soslu.

9 Hardal
Tohumlar, toz ve yapraklar. Salata soslarında, marine soslarında, soslarda ve körilerde.

10 Ağaç yemişleri
Badem, fındık, ceviz, kaju fıstığı, pekan cevizi, Brezilya cevizi, antep fıstığı, macadamia fıstığı. Pesto ve marzipan içinde.

11 Fıstık
Aynı zamanda yer fıstığı olarak da bilinir. Fıstık yağı, satay, bazı köriler ve tatlılar.

12 Susam
Tohumlar, tahin, humus, susam yağı ve çeşitli ekmekler.

13 Soya
Tofu, soya sosu, edamame, soya unu ve pek çok hazır yemek.

14 Sülfitler
Kükürt dioksit. Kurutulmuş meyvelerde, şarapta, birada ve bazı et ürünlerinde bulunur.

EMİN DEĞİL MİSİNİZ?

Sorun. Asla tahminde bulunmayın.
Her seferinde etiketleri kontrol edin. Tarifler ve ürünler değişebilir.

999'U ARAYIN

Eğer birinde olumsuz bir tepki görülürse.
Nefes almada zorluk, yüz veya boğazda şişlik ya da bayılma.

Gıda Standartları Ajansı ve Ulusal Sağlık Servisi'nin (NHS) tavsiyelerine dayanmaktadır.
Yazdırmak ve paylaşmak serbesttir.

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