



Liste des allergènes Break'In Bowl

Législation en ce qui concerne les allergènes alimentaire

Selon le ministère, un allergène est : “ une substance qui déclenche l'allergie, un ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation.

La fréquence des allergies alimentaires et leurs conséquences sur la santé ont amené les pouvoirs publics à instaurer des mesures d'information du consommateur.”

Tout produit contenant des allergènes fait l'objet d'un étiquetage obligatoire. L'ingrédient doit figurer sur l'étiquetage dans la liste des ingrédients de la denrée par **une référence claire au nom de l'allergène.**

Par exemple, si la recette d'une denrée met en œuvre de la lécithine issue de soja en tant qu'émulsifiant, celle-ci devra être mentionnée en tant que telle dans la liste des ingrédients « *émulsifiant : lécithine de soja* », et non « *émulsifiant : lécithine* » ou « *émulsifiant : E322* ».

Les 14 allergènes reconnus

- Arachides
- Céleri
- Crustacés
- Céréales contenant du gluten
- Fruits à coques
- Lait
- Lupin
- Oeufs
- Poissons
- Mollusques
- Moutarde
- Sésame
- Soja
- Sulfites

