

Principales alérgenos alimentarios



- Milk** (mantequilla, suero de leche, queso, requesón, nata, cuajada, natillas, mitad y mitad, lactosa, leche, pudín, crema agria, yogur, etc.)
- Egg** (por ejemplo, productos horneados, sustitutos del huevo, macarrones, mazapanes, malvaviscos, turrone, pasta, lavado de huevo en pretzels, cobertura para bebidas de café, etc.)
- Fish** (por ejemplo, anchoas, lubina, bagreso, lenguado, mero, eglefino, merluza, fletán, arenque, mahi mahi, perca, lucio, abadejo, salmón, scrod, pez espada, lenguado, pargo, tilapia, trucha, atún, aderezo César, salsa Worcestershire, bullabesa, salsa barbacoa, etc.)
- Crustáceos Mariscos** (por ejemplo, cangrejo, langosta, camarones, cangrejos de río, krill, langostinos, percebes, glucosamina, etc.)
- Nueces de Tree** (por ejemplo, almendras, nueces de haya, nueces de Brasil, nuez de mantequilla, anacardo, castaño, chinquapin, coco, avellana, nuez de ginko, nuez de nogal, liendre de lichee, nuez de macadamia, pacana, piñón, nuez pili, pistacho, cacahuete, nuez, etc.)
- Cacahuetes**(por ejemplo, nueces de cerveza, goobers, mantequilla de maní, harina de maní, rollos de huevo, salsa para enchiladas, turrone, dulces, productos horneados, chile, salsa de mole, mazapán, glaseados, adobo, panqueques, etc.)
- Wcalor** (por ejemplo, salsa de soja, almidón, cerveza, pan rallado, extracto de cereales, harina, pasta, salvado de trigo, pasto de trigo, germen de trigo, aislado de proteína de trigo, espelta, productos horneados, papas fritas, pasteles de arroz, perros calientes, helado, etc.)
- Soy** (por ejemplo, leche de soja, proteína de soja, miso, edamame, natto, tamari, salsa de soja, tofu, proteína vegetal texturizada, cocina asiática, goma de verduras, almidón de verduras, caldo de verduras, productos horneados, cereales, etc.)
- Sesame** (por ejemplo, hummus, galletas, panes, cereales, falafel, ensaladas, cocina asain, barras de granola, margarina, sushi, sopas, aceite y pasta de sésamo, tahini, etc.)

*Se estima que la anafilaxia (reacción alérgica potencialmente mortal) a los alimentos cada año en los Estados Unidos resulta en 30,000 visitas a la sala de emergencias, 2,000 hospitalizaciones y 150 muertes. Los síntomas generalmente ocurren dentro de unos minutos a dos horas después de comer y pueden ser potencialmente mortales.