

# LISTE DES ALLERGÈNES

## AFFICHAGE OBLIGATOIRE PROVOQUANT DES ALLERGIES ET EXCEPTIONS

La réglementation impose aux restaurants de dresser le tableau récapitulatif des allergènes présents dans les plats proposés aux consommateurs. Voici la liste des ingrédients et 14 allergènes majeurs :

- Lait
- Céréales
- Œuf
- Poisson
- Mollusque
- Crustacé
- Sésame
- Soja
- Arachide
- Lupin
- Fruits à coque
- Céleri
- Moutarde
- Anhydride sulfureux et sulfites

Les exceptions ou exclusions (pas d'obligation de suivre la déclaration nutritionnelle) sont les catégories de denrées alimentaires suivantes : produits non transformés (un seul ingrédient), produits transformés ayant pour toute transformation soumis à maturation (un seul ingrédient), eaux (y compris avec dioxyde de carbone et arômes), plantes aromatiques, épices, sel, édulcorants de table, café (extraits de chicorée, grains de café entiers ou moulus, grains de café décaféinés), infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, vinaigres de fermentation, additifs alimentaires, enzymes alimentaires, gélatine (substances de gélification), levures, gommes à mâcher.

