**BIJLAGE : Om welke 14 allergenen gaat het?**

Het allergenenbeleid gaat over de **voedselveiligheid** van onze leden en gasten. Allergenen zijn stoffen in levensmiddelen waar consumenten ernstig ziek van kunnen worden. De **Europese verordening 1169/2011** noemt specifiek 14 allergenen.

**1. Glutenbevattende granen.**

Het gaat om tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan. En om producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:

* glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose
* maltodextrinen op basis van tarwe
* glucosestroop op basis van gerst
* granen die worden gebruikt om alcoholhoudende distillaten te maken, zoals ethylalcohol uit landbouwproducten

**2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren (bijvoorbeeld kreeft, garnalen en krab).**

**3. Eieren en producten op basis van eieren** (bedoeld zijn de eieren van alle gekweekte vogels, dus ook bijvoorbeeld kwarteleieren).

**4. Vis en producten op basis van vis.**

Uitzonderingen zijn:

* visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten
* visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn

**5. Pinda's (aardnoten) en producten op basis van pinda's**

**6. Soja en producten op basis van soja**

Uitzonderingen zijn:

* volledig geraffineerde sojaolie en sojavet
* natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja
* fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja
* plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.

**7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)**

Uitzonderingen zijn:

* wei die wordt gebruikt om alcoholhoudende distillaten te maken, waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten
* Lactitol

8**. Noten en producten op basis van noten**, denk aan amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten.

Uitzonderingen zijn: noten die worden gebruikt om alcoholhoudende distillaten te maken, waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

9**. Selderij en producten op basis van selderij**. Dit gaat om zowel selderijzaad, knolselderij als bladselderij.

10. **Mosterd en producten op basis van mosterd**. Het gaat om alle delen van de mosterdplant, inclusief de bladeren van de mosterdplant en mosterdzaad.

**11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad**

12. **Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l**, uitgedrukt als totaalgehalte aan zwaveldioxide voor een product zoals het wordt geconsumeerd.

**13. Lupine en producten op basis van lupine**

14. **Weekdieren en producten op basis van weekdieren.** Bijvoorbeeld: slakken, mosselen en oesters.

**Allergenen in afgeleide producten**

U moet ook informeren over ingrediënten die van allergenen zijn afgeleid. Het is daarom belangrijk om te checken of allergenen aanwezig zijn in een levensmiddel, bijvoorbeeld via:

* technische hulpstoffen
* additieven, inclusief carry-over-additieven
* aroma's
* enzymen
* vitaminen en mineralen
* kruiden en specerijen met de allergenen selderij of mosterd(zaad)
* oplosmiddelen en draagstoffen