

LISTA DOS INGREDIENTES ALERGÉNIOS

1. Cereais com glúten (trigo, aveia, cevada, centeio, kamut, espelta)
2. crustáceos (lagosta, camarão, gamba, caranguejo, lagostins, santola)
3. ovos
4. peixe
5. amendoins
6. soja
7. leite (queijo, manteiga, leite fermentado, natas, lactose, iogurte)
8. Frutos de casca rija (amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do Queensland)
9. Aipo
10. Mostarda
11. Sementes de sésamo
12. Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total
13. Tremoço
14. Moluscos (ostras, lulas, chocos, polvo, berbigão, mexilhão, vieiras, ameijoas, caracóis)

Notas:

1 – Cereais sem glúten: arroz, milho

2 – Os frutos de casca rija não incluem pinhões, castanhas nem coco (apesar do termo em inglês incluir “nuts”)