

## Список аллергенов

### Список аллергенов согласно Техническому регламенту Таможенного союза

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», (ч.4.4, п.14), вступившим в силу с 01.07.2013 г.

К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

1. Арахис и продукты его переработки;
2. Аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
3. Горчица и продукты ее переработки;
4. Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
5. Злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
6. Кунжут и продукты его переработки;
7. Люпин и продукты его переработки;
8. Моллюски и продукты их переработки;
9. Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
10. Орехи и продукты их переработки;
11. Ракообразные и продукты их переработки;
12. Рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
13. Сельдерей и продукты его переработки;
14. Соя и продукты ее переработки;
15. Яйца и продукты их переработки.