

## مسببات الحساسية الـ 14

## اعرف ما في كل طبق

قدّم معلومات دقيقة عند استخدام هذه المواد مكوّناتٍ أو مساعداتٍ تصنيع. راجع الوصفات والملصقات والتغييرات في كل مرة.

## الكرفس

يشمل السيقان والأوراق والكرفس اللفتي وملح الكرفس.

## القشريات

مثل السلطعون والكرند والجمبري والإسكامبي.

## الأسماك

مثلاً في صلصة السمك وبعض صلصات السلطة.

## الحليب

مثل الزبدة والجبن والقشطة واللبن الزبادي.

## الخردل

يشمل بذور الخردل ومسحوقه والخردل الجاهز.

## السمسم

يشمل بذور السمسم وزيتته والطحينة.

## ثاني أكسيد الكبريت / الكبريتيت

حين يتجاوز إجمالي SO<sub>2</sub> مقدار 10 ملغ/كغ أو 10 ملغ/لتر في الطعام كما يُستهلك. المكوّنات.

## الحبوب المحتوية على الغلوتين

القمح (بما فيه القمح الإسبليتي وقمح خراسان) والجاودار والشعير والشوفان.

## البيض

مثلاً في المايونيز وبعض أنواع المعكرونة وطلاء المخبوزات.

## الترمس

بذور الترمس ودقيقه، ويُستخدم أحياناً في الخبز والمعجنات.

## الرخويات

مثل بلح البحر والمحار والحبار والحلزون.

## القول السوداني

يشمل زبدة القول السوداني وزيت القول السوداني.

## الصويا

مثل التوفو والإدامامي ودقيق الصويا وبعض الصلصات.

## المكسرات

اللوز والبندق والجوز والكاجو والبيكان وجوز البرازيل والفسق الحلبي والمكاديميا.

لا تخمّن أبداً. راجع سجل مسببات الحساسية الحالي وملصقات المكوّنات. قد يتفاعل الناس أيضاً مع أطعمة خارج هذه الـ 14. أخبر الزبون إن لم تستطع التأكد من أحد المكوّنات.