

Allergenen

Eddie's Taartenservice, www.heerlijketaarten.nl en allergenen

Bij Eddie's Taartenservice en www.heerlijketaarten.nl maken wij dagelijks verse taarten, gebak en schepijs. Wij zijn dus elke dag bezig met het vervaardigen van voedsel. Voor het produceren van onze producten maken wij gebruik van verschillende ingrediënten. En die ingrediënten kunnen allergenen bevatten. Maar wat zijn allergenen? En welke vind je terug in de producten van Eddie's Taartenservice. Daar vertellen we je graag meer over.

Wat zijn allergenen?

Allergenen zijn eiwitten die in voedsel voorkomen en een allergische reactie kunnen opwekken. Bij mensen met een voedselovergevoeligheid* maakt het afweersysteem specifieke antistoffen aan tegen eiwitten die in voeding voorkomen.

Ongeveer 2% van de volwassenen heeft een voedselallergie. Bij baby's en kinderen ligt dit op 5-7%. En het percentage stijgt. Klachten treden op na het eten van gewone producten zoals pinda's, melk of vis waarvoor een allergie bestaat.

Klachten veroorzaakt door allergenen

De klachten die ontstaan bij een allergische reactie lopen erg uiteen. Hieronder vind je een overzicht van de meest voorkomende klachten:

- In het maagdarmkanaal (jeuk in de mond, misselijk, buikpijn, spugen, diarree)
- Op de huid (jeuk, uitslag, eczeem, vochtophoping)
- Op de ogen (gezwollen, tranen, rood)
- In de luchtwegen (verstopte neus, of loopneus, astma, heesheid, kortademigheid)
- Overige klachten zoals een anafylactische shock, migraine, gedragsklachten

De ernstigste reactie die voorkomt is een anafylactische shock. Hierbij treden verschillende symptomen op zoals een extreem lage bloeddruk, zwellingen in de mond of keel, ademhalingsproblemen, bewusteloosheid. In sommige gevallen kan een anafylactische shock levensbedreigend zijn. Reden dus om voedselovergevoeligheid zeer serieus te nemen.

Welke allergenen zijn er?

Bij Europese wetgeving is vastgesteld dat fabrikanten en verwerkers van voedsel verplicht zijn om 14 allergenen te vermelden wanneer deze in het voedsel zijn verwerkt. Het gaat om de volgende allergenen:

- Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasan tarwe/ kamut)
2. Schaaldieren - 3. Eieren - 4. Vis - 5. Pinda - 6. Soja - 7. Melk (inclusief lactose)
8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecan noten, paranoten, pistachenoten en macadamia noten)
9. Selderij - 10. Mosterd - 11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO₂ per kilo of liter
13. Lupine - 14. Weekdieren



Allergenen en www.heerlijketaarten.nl

Doordat niet alle producten gescheiden worden gemaakt in onze banketbakkerij, kunnen onze producten ook sporen van allergenen bevatten die normaliter niet in bepaalde producten zouden moeten voorkomen. Wij willen u hiervoor specifiek waarschuwen.

*Voedselovergevoeligheid is de verzamelnaam voor alle overgevoelighedsreacties op voedsel. Voedselallergie en niet-allergische voedselovergevoeligheid (intolerantie) vallen hier beide onder.