Bij Hoevebakkerij kristof maken wij dagelijks vers brood en banket wij zijn dus elke dag bezig met het vervaardigen van voedsel. Voo 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 onze producten/

Wat zijn allergenen?

Allergenen zijn eiwitten die in voedsel voorkomen en een allergische reactie kunnen opwekken. Bij mensen met een voedselovergevoeligheid maakt het afweersyteem 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 onstaan 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, braken, 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 zij. 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 15 allergenen te vermelden wanneer deze in het voedsel zijn verwerkt. Het gaat om de volgende allergenen:

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/kamut)
2. Schaaldieren
3. Ei
4. Vis
5. Pinda
6. Soja
7. Melk
8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten
9. Selder
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO2 per kilo of liter
13. Lupine
14. Weekdieren
15. Lactose

Daarnaast hebben wij in onze winkel allergenen informatie per product beschikbaar. Je kunt onze medewerkers vragen naar deze informatie. Zij helpen je graag

De samenstellingen van onze producten kunnen steeds wijzigen.