

Principales alérgenos alimentarios

- 1) Leche
- 2) Huevo
- 3) **Pescado** (como lubina, platija, bacalao e incluso mariscos crustáceos como cangrejo, langosta o camarón)
- 4) **Nueces de árbol** (como almendras, nueces pecanas o nueces)
- 5) Trigo
- 6) Cacahuates
- 7) Soja
- 8) Un ingrediente alimentario que contiene proteínas derivadas de un alimento enumerado en 1-7.

El "alérgeno alimentario principal" no incluye: Cualquier aceite altamente refinado derivado de un alimento enumerado en 1-7 y cualquier ingrediente derivado de un aceite tan altamente refinado; o cualquier ingrediente que esté exento bajo el proceso de petición o notificación especificado en la Ley de Protección al Consumidor y Etiquetado de Alérgenos Alimentarios de 2004 (Ley Pública 108-282)