

Allergeenide ja talumatust tekitavate koodide loetelu menüüs.

Toitumisalase teabe esitamisel lähtume Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1169/2011 nõuetest.

Allergeeni kood	Allergiat või talumatust tekitavad ained või tooted
1	Gluteeni sisaldavad teraviljad: nisu (ka speltanisu, turaani nisu kamut), rukis, oder, kaer või nende hübriidliinid ja neist valmistatud tooted. Nt nisujahu, rukkilinnased, odralinnaseekstrakt, kaerahelbed. Allergeenide hulka ei kuulu: nisul põhinevad glükoosisiirupid, sh glükoos/dekstroos; nisul põhinevad maltodekstriinid; odral põhinevad glükoosisiirupid; teraviljad, millest valmistatakse põllumajandusliku päritoluga destillaati, sh etüülalkoholi.
2	Piim. Kõikide loomaliikide piim (nt lehm, kits, lammas) ja piimatooted: Piim, rõõsk koor, hapukoor, või, juust, kodujuust, jogurt, keefir, koorepulber, lõssipulber, kondenspiim, laktoos. Allergeenide hulka ei kuulu: vadak, millest valmistatakse põllumajandusliku päritoluga destillaati, sh etüülalkohol; laktitool.
3	Munad. Kõikide kodulinnuliikide munad (nt kana, part, vutt, hani) jne munatooted. Näiteks: värsked või töödeldud munad, munamass, munapulber.
4	Kala. Kõik kalaliigid ja kalatooted aga ka kalakastet või -puljongit sisaldavad tooted, lõhe, räimekotlet, forell, tilapia jne.
5	Koorikloomad: vähid, krevetid, garneelid, langustid, homaarid jne ning neist valmistatud tooted.
6	Molluskid ja neist valmistatud tooted. Näiteks: mitmesugused söödavad karbid (rannakarbid, kammkarbid), austrid, teod, kalmaarid, kaheksajalad jne ning neist valmistatud tooted. Lisaks tervena kasutamisele võib molluskeid olla kasutada erinevate toodete, näiteks austrikastme, koostises.
7	Maapähklid ja neist valmistatud tooted. Maapähkel ehk arahiis on kaunvili, mis valmib mullas. Maapähklid võivad olla terved või purustatud, jahu, õli või võidena. Kasutatakse sageli küpsetiste, kondiitritoodete või kastmete koostises.
8	Sojaoad ja neist valmistatud tooted. Sojat on erineval kujul paljude toitade koostises – tofu, miso pasta, kastmed, sojavalk, -jahu, -õli ja -jook, lihatooted jne. Allergeenide hulka ei kuulu: Täielikult rafineeritud sojaõli ja -rasv; Sojaoast saadud looduslikult segatud tokoferoolid (E306), looduslik D-a-tokoferool, looduslik D-a-tokoferoolatsetaat, looduslik D-a-tokoferoolsuktsinaat;

	sojaoast saadud taimsete õlide fütosteroolid ja fütosteroolid; sojaoast saadud taimsete õlide steroolidest toodetud taimne stanoolid.
9	Pähklid. Mandlid, sarapuupähklid, Kreeka pähklid, India pähklid (kašupähklid), pekanipähklid, Brasiilia pähklid (parapähklid), pistaatsiapähklid, makadaamiapähklid ja neist valmistatud tooted. Allergeenide hulka ei kuulu pähklid, millest valmistatakse põllumajandusliku päritoluga destillaati, sh etüülalkoholi; siin lootelemata pähklid ja toiduained, mille nimetuses on sõna „pähkel“ (nt piiniapähkel, kookospähkel), kuid mis botaaniliselt ei ole pähkel.
10	Seller ja sellest valmistatud tooted. Näiteks: värsked või kuivatatud sellerivarred, -lehed, -juured või seemned, selleriõli, selleriseemneõli, seller maitsesoola või maitseainese segu koostises jne.
11	Sinep ja sellest valmistatud tooted. Sinep ja sinepitooted – sinepilehed ja -seemned, idandatud sinepiseemned
12	Lupiin ja sellest valmistatud tooted. Lupiin on taim, mille kõrge valgusisaldusega seemneid kasutatakse toiduks lupiinijahu ja -seemnetega. Kasutatakse näiteks pagari- ja kondiitritoodetes ning makaronitoodetes.
13	Vääveldioksiid ja sulfitid. Kasutatakse näiteks kuivatatud puuviljade ja marjade ning kooritud kartuli säilitamiseks, aga ka karastusjookides, õlles, veinis, mädarõikas, äädikates, nagu palsamiäädikas ja veiniäädikas ning muudes toodetes. Lisaaainete loetelus vääveldioksiid ja sulfitid numbrita E220-228. Tuuakse välja, kui sisaldub tarvitamisvalmis toidus kontsentratsioonis üle 10 mg/kg või 10 mg/l (arvutatuna SO ₂ üldsisaldusena toote suhtes).
14	Seesamiseemned ja neist valmistatud tooted. Seesamiseemneid kasutatakse tervelt, näiteks küpsetistes, seesamiseemnejahu ja -õlina, aga ka toitade koostisosana (tahiini pasta, hummus).