FICHE INGRÉDIENT

Arachide

Allergène

Généralités

Utilisation: nature, et comme ingrédient ou adjuvant dans l'industrie agro-alimentaire

Utilisation

L'arachide peut être consommée :
1. Sous forme native

- Cacahuètes grillées et /ou salées
- Beurre de cacahuète
- Mélanges apéritifs potentiellement contaminés par de l'arachide

2. Dans des produits alimentaires d'origine industrielle (étiquetage obligatoire dans la CEE depuis 2005)

- Biscuits apéritifs en particulier à base de cacahuète soufflée
- Pains spéciaux, potages
- Plats cuisinés, sauces (mafé...)
- Céréales du petit déjeuner, gâteaux, chocolats, desserts (crèmes, glaces...), friandises
- Fréquemment retrouvée dans l'alimentation africaine et asiatique

Observations

L'arachide est un aliment pouvant entraîner des réactions parfois sévères chez les personnes qui y sont allergiques. Sa consommation doit alors être évitée.
L'éviction des traces d'arachide, des fruits à coque et des autres aliments de la famille des légumineuses est à considérer au cas par cas. Les huiles d'arachide provenant de la CEE sont maintenant très raffinées et contiennent des quantités infinitésimales d'arachide ; elles ne sont plus nécessairement exclues du régime des personnes allergiques à l'arachide, sauf si la sensibilité est extrême. Dans tous les cas, l'étendue du régime d'éviction doit être établie selon les recommandations du médecin.
Allergies croisées possibles avec d'autres légumineuses (farine de lupin, petits pois, lentilles...) ainsi qu'avec des fruits à coque (amande, noisette, noix de cajou....)

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe