FICHE INGRÉDIENT

Lait de vache

Etiquetage Obligatoire | Allergène

Généralités

Utilisation alimentaire, tel quel ou transformé dans de nombreux produits

Utilisation

Le lait de vache ou ses dérivés (lactosérum, caséine, ...) sont présents dans de nombreux aliments comme :

- les produits laitiers : yaourts, crèmes, flans, desserts...
- de nombreux fromages
- des produits de boulangerie et pâtisserie (pains au lait, brioches, biscuits, biscottes...), chocolats, confiseries...
- des plats cuisinés
- de nombreux plats industriels (potages, purées, gratins, sauces...)

Observations

Le lait de vache peut être responsable d'allergie alimentaire, essentiellement chez l'enfant. Il faut alors être très attentif à l'étiquetage de tous les produits et ne pas consommer ceux pour lesquels figure la mention « lait », mais aussi « caséines de lait », « crème », « beurre », ou « lactosérum ».
Il ne faut pas remplacer le lait de vache par du lait de chèvre, brebis, jument, ânesse ou autre mammifère sans avis médical car ces derniers présentent un risque important de réaction allergique croisée impliquant notamment les caséines.

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