

## Sulfites

Allergène

### Généralités

Conservateurs employés dans l'industrie agro-alimentaire et pharmaceutique. Répertoriés sous les codes E220 à E228.

### Utilisation

Ils sont présents dans de nombreux aliments. Peuvent, entre autres, être concernés :

#### 1. Boissons :

- les vins et alcools, et notamment les vins blancs et champagne, la bière, le cidre
- certains jus de fruits (pomme, agrumes, raisin, ananas) et certains sodas

#### 2. Produits d'origine animale :

- certains produits déshydratés : poissons séchés, lait en poudre
- crustacés surgelés

#### 3. Produits d'origine végétale :

- certains produits déshydratés : fruits séchés, en particulier les abricots et les raisins blancs
- certains produits lyophilisés : purées de pomme de terre en sachet, potages en sachet, champignons lyophilisés, oignons lyophilisés

#### 4. Autres : certains yaourts aux fruits ou crèmes glacées, moutarde, vinaigre



### Observations

La consommation de sulfites chez une personne intolérante peut s'avérer responsable de rhino-conjonctivite, d'asthme, d'angio-oedème et/ou d'urticaire

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.