

Tableau des allergènes pour la carte

Les codes sont des propositions ; fixe les tiens et imprime la légende sur la carte.

Les 14 allergènes majeurs

Code	Allergène	Ce qui en fait partie	Caché dans
A	Céréales contenant du gluten	Blé (aussi épeautre, blé de Khorasan/kamut), seigle, orge, avoine et leurs produits dérivés, par exemple farine, semoule, boulgour, couscous, malt.	Chapelure et panure, sauces de rôti et roux, sauce soja, bière, seitan, soupes toutes prêtes, charcuterie, vinaigrettes liées.
B	Crustacés	Crevettes, crabes, homard, langouste, écrevisses, scampi et produits dérivés.	Soupe de poisson et bouillabaisse, paella, mélanges de fruits de mer, chips de crevette, pâte de crevette dans les sauces asiatiques.
C	Œufs	Œufs de poule et d'autres oiseaux ainsi que tous les produits dérivés (jaune d'œuf, blanc d'œuf, œuf en poudre).	Mayonnaise, aïoli, hollandaise, pâtes et Spätzle, panure, pâtisseries, crêpes, glaces, vinaigrettes, liqueur aux œufs.
D	Poissons	Poissons de toutes sortes, filet de poisson, fond de poisson, huile de poisson et gélatine de poisson.	Sauce Worcestershire, sauce César, pizza aux anchois, sauce de poisson, surimi, paella, gélatine de poisson dans les bonbons gélifiés, exhausteurs de goût umami.
E	Arachides	Arachides et produits dérivés : huile d'arachide, beurre de cacahuète, cacahuètes soufflées.	Sauces satay et curry, plats asiatiques, muesli et barres, pâtisseries, glaces, chocolat, pâtes à tartiner noisette-nougat.
F	Soja	Fèves de soja et produits dérivés : tofu, tempeh, edamame, lait de soja, sauce soja, miso, lécithine de soja.	Produits tout prêts et préparations pour pâtisserie, charcuterie, substituts de viande végétariens, chocolat (lécithine), pain, vinaigrettes, sauces d'assaisonnement.
G	Lait (y compris lactose)	Lait d'origine animale (lactose compris) et tous les produits dérivés : beurre, crème, fromage, yaourt, fromage blanc, petit-lait, lait en poudre.	Sauces et purées, écrasé de pommes de terre, pain et petits pains, panure, charcuterie, pesto, chocolat, desserts, matière grasse de cuisson au beurre.
H	Fruits à coque	Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et du Queensland, et produits dérivés.	Pesto, pâte d'amande, nougat, muesli, pâtisseries et gâteaux, glaces, vinaigrettes, sauces (amandes comme liant), liqueur (amaretto).
I	Céleri	Céleri-rave, céleri-branche et produits dérivés, y compris graines et sel de céleri.	Bouillon de légumes et cubes de bouillon, légumes pour pot-au-feu, mélanges d'épices, jus de tomate, sauces, salades, plats préparés, poudre de curry.
J	Moutarde	Moutarde, graines de moutarde, poudre de moutarde et produits dérivés.	Mayonnaise et rémoulade, vinaigrettes, marinades, ketchup, mélanges d'épices, charcuterie, conserves au vinaigre (cornichons).
K	Sésame	Graines de sésame, huile de sésame, tahini et produits dérivés.	Petits pains et buns de burger, houmous, falafels, pain plat, mélanges d'épices (za'atar, dukkah), sauces asiatiques, barres de céréales.
L	Anhydride sulfureux et sulfites	Anhydride sulfureux et sulfites à une concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l, exprimée en SO ₂ .	Vin, mousseux et vinaigre, fruits secs, raisins secs, produits à base de pommes de terre, moutarde, jus de fruits, confiture, raifort.
M	Lupin	Lupin (lupin doux) et produits dérivés, surtout la farine de lupin.	Produits de boulangerie et pâte à pizza, pâtes, alternatives aux glaces, substituts de viande végétariens, mélanges de farines sans gluten.
N	Mollusques	Moules, huîtres, escargots, calamars (calmar, seiche, poulpe) et produits dérivés.	Sauce aux huîtres, soupe de poisson, salade de fruits de mer, paella, pâtes aux fruits de mer, sauces et pâtes asiatiques.

Additifs pour la carte

Code	Additif / mention	Typique dans
1	avec colorant	Limonades, confiseries, sauces, desserts, saumon fumé, liqueurs
2	avec conservateur	Charcuterie et jambon, salades et vinaigrettes, marinades de poisson, jus de fruits, conserves
3	avec antioxydant	Graisses et huiles, sauces toutes prêtes, frites et produits à base de pommes de terre, chewing-gum, fruits secs

Code	Additif / mention	Typique dans
4	avec exhausteur de goût	Mélanges d'épices et bouillons, sauces toutes prêtes, plats asiatiques, chips, soupes
5	soufré	Fruits secs (abricots, raisins secs), produits à base de pommes de terre, raifort, vin et vinaigre
6	noirci	Olives noires (noircies au gluconate ferreux)
7	ciré	Agrumes pour garnitures et boissons, pommes, melons
8	avec phosphate	Jambon cuit et charcuterie, fromage fondu, cola, levure chimique, produits tout prêts
9	avec édulcorant	Boissons light, limonades zéro, édulcorants à table, desserts « sans sucre »
10	contient une source de phénylalanine	Produits avec aspartame (boissons light et zéro, édulcorants)
11	avec sucre et édulcorants	Boissons et confitures contenant à la fois du sucre et des édulcorants
12	contient de la caféine	Cola et boissons énergisantes, thé glacé, boissons au maté (café et thé sont en général exclus)
13	contient de la quinine	Tonic, bitter lemon
14	contient de la taurine	Boissons énergisantes et boissons mélangées qui en contiennent
15	avec sel nitrité	Charcuterie salée, jambon, Kasseler (porc fumé salé), salami
16	avec nitrate	Charcuterie et jambon salés, saucisson cru

C'est une aide pratique, pas un conseil juridique. Font foi le règlement et les consignes de ton contrôle sanitaire (Lebensmittelüberwachung) ; en cas de doute, c'est lui qui décide de ce qui s'applique chez toi.

Mis à jour le 14 octobre 2026 · tischlein.pro/fr/modeles/tableau-allergenes

Modèle gratuit de tischlein.pro · Site web, carte, équipe et achats pour restaurants, bars, bistrots et cafés. Tout se gère avec le chat tischlein, par écrit ou à la voix.

tischlein.pro/fr/modeles/tableau-allergenes