

**Tabela 1. Podstawowe alergeny pokarmowe**

<b>1.</b>	<b><i>Seler</i></b>
<b>2.</b>	<b><i>Zboża zawierające gluten</i></b>
<b>3.</b>	<b><i>Jaja</i></b>
<b>4.</b>	<b><i>Ryby</i></b>
<b>5.</b>	<b><i>Łubin</i></b>
<b>6.</b>	<b><i>Mleko</i></b>
<b>7.</b>	<b><i>Mięczaki</i></b>
<b>8.</b>	<b><i>Gorczyca</i></b>
<b>9.</b>	<b><i>Orzechy ziemne</i></b>
<b>10.</b>	<b><i>Ziarno sezamowe</i></b>
<b>11.</b>	<b><i>Skorupiaki</i></b>
<b>12</b>	<b><i>Soja</i></b>
<b>13.</b>	<b><i>Dwutlenek siarki (używany jako substancja antyutleniająca i utrwalająca, obecna na przykład w owocach suszonych, winie, przetworzonych ziemniakach)</i></b>
<b>14.</b>	<b><i>Orzechy</i></b>