

Produkty mogące zawierać białko mleka:

- Pomadki mleczne – krówki, irysy, toffi
- Czekolada
- Cukierki i batoniki w czekoladzie
- Draże i produkty gryłżowe
- Naleśniki, gofry
- Pieczywo, bułki maślane, bułki mleczne
- Mąka wysokobiałkowa
- Aromaty (zawierające aromaty naturalne jak i sztuczne). Aromaty np. w syropach i napojach o smaku owocowym mogą być otrzymywane z pochodnych mleka
- Kultury bakterii kwasu mlekowego
- Niektóre suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia medycznego zawierające bakterie kwasu mlekowego – probiotyki
- Niektóre margaryny i oleomasta (typu masmix) – zawierają dodatek maślanki i/lub serwatki

- Wędliny oraz mielonki, parówki, kietbaski
- Sosy sałatkowe w proszku, w pastach i w płynie
- Mrożone dania obiadowe i desery
- Śmietanki do ubijania w proszku
- Produkty dla sportowców – koncentraty, izolaty białek kazeinowych i/lub serwatkowych, gainery
- Preparaty dla sportowców i suplementy diety z siarą bydłęcą/colostrum
- Żywność wysokobiałkowa, proteinowa
- Laktoza
- Laktuloza
- Wszystkie produkty, na etykietach których producent umieścił informację o stosowaniu w/w produktów na terenie zakładu i/lub o śladowej obecności w/w składników w produkcie.



Więcej o alergii pokarmowej na: www.strefaalergii.pl



STREFA **ALERGIU**.pl

PORTAL DLA ALERGIKÓW



Jak czytać etykiety w alergii na:

MLEKO

Opracowanie:

dr hab. n. med. Andrea Horvath, dr n. med. Agnieszka Krauze



Jak czytać etykiety w alergii na mleko

Unikaj pokarmów zawierających mleko oraz któregośkolwiek z poniżej wymienionych składników:

- Mleko (mleko krowie, kozie, owcze, bawole, ośle, kobyłe, wielbłądzie oraz mleko innych ssaków, we wszystkich formach, również kondensowane, mleko w proszku, granulowane, liofilizowane, mleko odtłuszczone, półtłuste, pełnotłuste i witaminizowane, mleko pasteryzowane, UHT, UTP, ultrawierzone, mleko modyfikowane dla niemowląt, colostrum/siara bydłęca)
- Half & half – mieszanka mleka i śmietanki, zazwyczaj o zawartości 9-12% tłuszczu
- Sery – sery podpuszczkowe (żółte), twarogowe, wiejskie, pleśniowe
- Śmietana i śmietanka
- Jogurt, skyr
- Mleko acidofilne

- Kefir
- Maślanka
- Serwatka (we wszystkich postaciach)
- Masło, masło klarowane
- Ghee – masło klarowane produkowane z mleka bawolego lub krowiego, wykorzystywane w kuchni indyjskiej
- Kazeina kwasowa, sodowa, podpuszczkowa, fosfopeptyd kazeinowy CCP, kazeinian sodu, kazeinian magnezu, kazeinian potasu, kazeinian wapnia
- Laktoalbuminy, fosforan laktoalbuminy
- Laktoglobulina
- Koprecypitaty, białczan Laktoferyna
- Laktoperoksydaza
- Lizozym
- Kwas mlekowy
- Diacetyl
- Nugat
- Kajmak
- Pudding / Budyń
- Aromat maślany – naturalny, identyczny z naturalnym, sztuczny
- Zabielać do kawy
- Zasmażka w proszku
- Beszamel
- Kaszki mleczne i błyskawiczne dla dzieci
- Mięso wołowe i cielęce
- Wędliny z mięsa wołowego i/lub cielęcego oraz wędliny zawierające z dodatek białek mleka lub laktozę z mleka

