

TARTA DE CHOCOLATE

Ingredientes: Chocolate, Cacao, Lecitina (E322), Azúcar (genérico), Leche de vaca, Vainilla, Leche entera, Nata líquida, Pasta, Harina de trigo, Sal, Huevo de gallina, Agua,

ESTE PLATO CONTIENE O PUEDE CONTENER LOS SIGUIENTES ALERGENOS

- A F L CHOCOLATE
- A G PASTA
- ALERGIA A LAS ESPECIES AROMÁTICAS Este plato contiene o puede contener plantas aromáticas y/o especias. La mayoría de plantas aromáticas pertenecen a la familia Lamiaceae. Aunque en casos aislados pueden producir reacciones alérgicas, afortunadamente la incidencia de patología alérgica por estas plantas es en la actualidad escasa. De las especias cabe destacar que se han descrito reacciones de urticaria y/o dermatitis únicamente por el contacto con estas sin necesidad de haberlas de ingerir. También se ha descrito el síndrome polen de artemisia-apio-zanahoria y especies en la que destaca la alergia común a todos estos componentes (polen de artemisia, apio, zanahoria y especias).
- CACAO
- VAINILLA
- ADITIVOS ALIMENTARIOS COMENTARIO Los aditivos alimentarios tienen un papel fundamental a la hora de mantener las cualidades y características de los alimentos que exigen los consumidores y hacen que estos alimentos continúen siendo seguros, nutritivos y deseables. A este grupo de sustancias se les ha atribuido con bastante frecuencia la capacidad de producir reacciones adversas, e incluso alérgicas, pero se ha demostrado que los aditivos alimentarios muy raramente provocan verdaderas reacciones inmunológicamente mediadas.
- A LECITINA (E322) Actualmente casi siempre se obtiene de la soja, pero no siempre. Así pues evitar este plato si es alérgico al huevo o a la soja, ya que podría contener su trazas.
- F AZÚCAR (GENÉRICO)
- SAL
- AGUA
- A L LECHE DE VACA Este plato contiene proteína de leche de vaca. La proteína de leche de vaca es un alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea actual. La leche contiene 25 proteínas diferentes. Las principales proteínas de la leche que pueden dar reacciones alérgicas son la alfa-lactoalbúmina, la beta-lactoglobulina y la caseína. Estas proteínas están en la leche líquida ya todos los productos derivados de ésta.
- A L LECHE ENTERA Este plato contiene proteína de leche de vaca. La proteína de leche de vaca es un alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea actual. La leche contiene 25 proteínas diferentes. Las principales proteínas de la leche que pueden dar reacciones alérgicas son la alfa-lactoalbúmina, la beta-lactoglobulina y la caseína. Estas proteínas están en la leche líquida ya todos los productos derivados de ésta.
- A L NATA LÍQUIDA Este plato contiene proteína de leche de vaca. La proteína de leche de vaca es un alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea actual. La leche contiene 25 proteínas diferentes. Las principales proteínas de la leche que pueden dar reacciones alérgicas son la

alfa-lactoalbúmina, la beta-lactoglobulina y la caseína. Estas proteínas están en la leche líquida ya todos los productos derivados de ésta.

- **CEREALES** La mayoría de los cereales pertenecen a la familia Poaceae. Los cereales son gramíneas cultivadas y su polen puede dar alergia, sobre todo rinoconjuntivitis y asma. Por otra parte, también pueden dar alergia cuando se comen. Estas dos alergias, sin embargo, son independientes de manera que los alérgicos al polen de gramíneas pueden comer cereales. Las prolaminas son los alérgenos más importantes en la alergia ocasionada por la ingesta de cereales.
- **G HARINA DE TRIGO**
- **A HUEVO Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO** El huevo es un alimento de declaración obligatoria según la normativa europea. La clara de huevo es más alérgica que la yema. El principal alérgeno de la yema es la alfa-livetina o vitelina o albúmina sérica. Los principales alérgenos de la clara de huevo son el ovomucoide (Gal d 1), la ovoalbúmina (Gal d 2), la conalbúmina o ovotransferrina (Gal d 3) y la lisozima (Gal d 4).
- **A HUEVO DE GALLINA**
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** La reactividad cruzada entre proteínas de huevo de diferentes aves es muy alta aunque no hay estudios sistemáticos. Si usted es alérgico a algún tipo de huevo, se recomienda que evite el contacto o ingesta de cualquier variedad de huevo a no ser que su médico especialista alergólogo le especifique lo contrario.

ESTE PLATO NO ES APTO PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA A:

- **F - FRUCTOSA**
- **L - LACTOSA**
- **G - GLUTEN**

ESTOS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE: FRUTOS SECOS