



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Maïs

Mots-clés pour le maïs :

Synonymes ou produits à base de maïs :

Amidon (de maïs), blé d'Espagne, blé d'Inde, blé de Turquie, dextrimaltoses, dextrines, dextrose, farine de maïs, farine masa harina, féculé de maïs, flocons de maïs, fructose commercial, germe de maïs, glucose commercial, gruau de maïs, hominy (gruau de maïs), huile de maïs, huile de germe de maïs, maïs soufflé, maïs concassé, maïzena, maltodextrines, polenta, semoule de maïs, sirop de maïs (la mention " sucre ajouté" désigne souvent du sirop de maïs), son de maïs, sorbitol, sucre de maïs.

*Sources très probables de maïs :

Acide lactique commercial, agent liant, amidon, amidon modifié, bière, bourbon, chicha, épaississant, gin, huile végétale, levures chimiques, liqueurs alcooliques, nachos, sauces, tacos, tamale, tortilla, vodka, whisky.

*Sources possibles de maïs :

Acide citrique, bacon, boissons gazeuses, céréales à déjeuner, café instantané, crèmes glacées, croustilles, fruits en conserve, gomme à mâcher, jambon cuit, margarines, pains, préparations lactées pour nourrissons, vinaigrettes commerciales, etc.

* Ces aliments ou ingrédients ne contiennent pas nécessairement de maïs, mais il est souhaitable de le vérifier en lisant bien l'étiquette ou en contactant le manufacturier ou le cuisinier afin de s'en assurer. Ces sources possibles sont données pour vous aider à repérer les allergènes mais ne constituent pas une liste exhaustive. Il est important de bien lire les étiquettes et de s'informer pour chaque aliment consommé.

N.B. : Le maïs et ses dérivés sont souvent utilisés comme agents liants, épaississants, adhésifs ou gélifiants