



Crustacés

Mots-clés pour les Crustacés

Synonymes ou produit à base de crustacés :

Crabe, crevette (camaron, gambas), écrevisse, homard (corail, tomalli), krill, langouste, langoustine (scampis).

*Sources très probables de crustacés :

Assiette du pêcheur, bouillabaisse, chitosane et goberge.

*Sources possibles de crustacés:

Chaudrée, entrée et hors-d'œuvre, kamaboko, paella, pot au feu, soupes, goberge, etc.

* Ces aliments ou ingrédients ne contiennent pas nécessairement de crustacé, 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. :

- L'allergie aux mollusques et/ou aux crustacés n'est pas une allergie à l'iode mais bien à une protéine contenue dans ces aliments.
- On peut être allergique seulement aux mollusques, seulement aux crustacés ou seulement au poisson.
- La chance de réactions croisées entre différents crustacées est très élevée.
- Le risque de contamination croisée entre crustacés, mollusques et poissons est très important. Il est préférable d'acheter les aliments dans des emballages hermétiques et emballés par la compagnie.