



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Protéines bovines

Mots-clés pour les protéines bovines :

Si vous êtes allergique à toute protéine bovine, incluant le lait, n'oubliez pas de consulter la liste de mots-clés pour le lait. Ces termes s'ajouteront à la liste suivante.

Synonymes et produits contenant des protéines bovines :

Albumine bovine, bison, bœuf, globuline bovine, gras de bœuf (suif), veau.

***Sources très probables de protéines bovines:**

Gélatine pure et gélatine commerciale aromatisée (ex. : Jell-O®), gras animal, présure, yogourt.

***Sources possibles de protéines bovines:**

Arôme, guimauve, préparation aromatisante naturelle et/ou artificielle, saveur.

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

- Attention à la contamination croisée à l'épicerie! Au moment d'acheter votre viande froide préférée ou votre viande hachée, informez-vous si le tranchoir ou le hachoir peuvent être contaminés par des protéines bovines. A-t-on tranché de la viande contenant du bœuf ou du veau avec? Le mieux est d'informer le boucher pour qu'il prépare votre viande en début de journée quand les appareils sont propres.