

AIDE-MÉMOIRE

Arachides

Allergies croisées avec l'arachide⁸	<i>Autres légumineuses (pois, lentilles, haricots)</i>	
Termes pouvant indiquer la présence d'arachides	Arachide-l	Noix artificielles
	Arachin	Noix broyées
	Beurre d'arachide	Noix d'accompagnement
	Cacahouète, cacahuète, cacahouette	Nu-NutsTM
	Cerneaux (noix écalées)	Pistaches
	Conarachin	Protéines végétales d'arachides
	Farine d'arachide	Protéines végétales hydrolysées d'arachides
	Grains	Valencia
	Huile d'arachide	
	Mandelonas	
<p><i>Note : depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage des allergènes alimentaires de Santé Canada en 2012, il est interdit d'avoir recours à ces termes. Les fabricants doivent déclarer la présence d'arachides dans la liste d'ingrédients sur l'étiquette du produit ou dans une mention « Contient ». Par contre, il est important de les avoir à l'esprit lorsqu'on voyage, la réglementation variant d'un pays à l'autre.</i></p>		

Aliments constituant des sources probables d'arachides	Amandes (mandelonas)	Mets thaïlandais ou asiatiques (ex. : rouleaux impériaux ou de printemps, sauce)
	Assaisonnements	Noix de Grenoble (arachides désaromatisées, réaromatisées)
	Biscuits	Nougat
	Chocolat	Pâtisseries
	Céréales	Pâte d'amandes ou de noisettes
	Chili (plat cuisiné)	Soupes ou sauces déshydratées en sachets (avec aromatisants à base d'arachides)
	Crème glacée	Viennoiseries
	Desserts congelés	
	Dragées	
	Glaçage aux amandes	
	Massepain	
Aliments constituant des sources probables d'arachides	Noix mélangées	
	Chicha	

Sources possibles, non alimentaires, d'arachides	Appâts pour fourmis
	Cosmétiques
	Crèmes et écrans solaires
	Nourriture pour animaux et oiseaux
	Matériaux d'artisanat
	Médicaments, vitamines et suppléments
	Milieus de culture des champignons
	Rembourrage des jouets
	Souricières
	<p><i>Note : pour savoir si les produits d'usage courant contiennent des arachides, il est préférable de bien lire les étiquettes et de contacter le fabricant. En effet, la réglementation sur l'étiquetage des allergènes alimentaires vise seulement les aliments préemballés et non les produits non alimentaires.</i></p>

Ingrédients de remplacement nutritionnels et culinaires	Arachides : pois chiches grillés, graines de tournesol, noix de cajous, noix de soya, amandes, noix de macadamia (en l'absence d'une allergie aux noix)
	Beurre d'arachide : beurre de graines de tournesol, houmous, beurre de noix (en l'absence d'une allergie aux noix), beurre de soya, beurre de pois

* Les listes d'aliments et d'ingrédients présentées dans le tableau ne sont pas exhaustives et sont données à titre indicatif

⁸ Sicherer, S. (2001). Clinical implications of cross-reactive food allergens. Journal of Allergy and Clinical Immunology, 108(6), 881-890. DOI 10.1067/mai.2001.118515