

ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Si vous vendez ou produisez un **aliment emballé** contenant des **allergènes alimentaires prioritaires**, des **sources de gluten** ou des **sulfites ajoutés**, alors votre produit est probablement visé par **l'étiquetage des allergènes**.

Comment **mentionner** la présence d'allergènes :

Dans la liste des **ingrédients**

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine (blé), shortening, albumen liquide (oeuf), sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle.
Peut contenir des pacanes.

OU

Dans la mention « **Contient** »

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine, shortening, albumen liquide, sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle. **Contient :** Blé, OEuf, Lait.
Peut contenir des pacanes.

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine (blé), shortening, albumen liquide (oeuf), sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle.
Peut contenir des pacanes.

Si les aliments emballés contiennent des allergènes alimentaires prioritaires, des sources de gluten ou des sulfites ajoutés, ils doivent être déclarés au moins une fois dans la liste des ingrédients.

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine (blé), shortening, albumen liquide (oeuf), sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle.
Peut contenir des pacanes.

Il faut déclarer les allergènes alimentaires prioritaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés lorsqu'ils forment une partie (ou une composante) d'ingrédient.

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine (blé), shortening, albumen liquide (oeuf), sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle.
Peut contenir des pacanes.

Des mentions de contamination croisée (ou mises en garde) sont utilisées lorsqu'un allergène alimentaire ou une source de gluten peut se retrouver de façon involontaire dans l'aliment (p. ex. en raison de contamination croisée) malgré l'utilisation de bonnes pratiques de fabrication.

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine, shortening, albumen liquide, sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle.
Contient : Blé, OEuf, Lait.
Peut contenir des pacanes.

Les allergènes alimentaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés peuvent aussi être énumérés dans la mention « Contient », tout de suite après la liste des ingrédients. Les mentions « Contient » doivent indiquer tous les allergènes prioritaires, même s'ils figurent déjà dans la liste des ingrédients.

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine, shortening, albumen liquide, sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle.
Contient : Blé, OEuf, Lait.
Peut contenir des pacanes.

Les allergènes alimentaires prioritaires, les sources de gluten et les sulfites ajoutés doivent être désignés à l'aide des noms de source précis en vertu du *Règlement sur les aliments et les drogues*, comme : « blé » et « oeuf ».

Ingrédients : Pommes, Pâte à tarte [farine, shortening, albumen liquide, sel], Sucre, Farine, Jus de citron, Lait entier, Cannelle.
Contient : Blé, OEuf, Lait.
Peut contenir des pacanes.

Il est recommandé d'utiliser dans les mentions de contamination croisée (ou mises en garde), formulation suivante : « Peut contenir [X] » là où [X] fait référence à l'allergène alimentaire.



ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

Si vous vendez ou produisez un **aliment emballé** contenant des **allergènes alimentaires prioritaires**, des **sources de gluten** ou des **sulfites ajoutés**, alors votre produit est probablement visé par **l'étiquetage des allergènes**.

Connaître les **allergies alimentaires courantes** et **troubles connexes** au Canada :

 Arachides Les arachides sont en fait des légumineuses qui poussent dans le sol, et elles ne sont pas des noix. On peut parfois retrouver des arachides dans les produits de boulangerie, les céréales, les glaçages, les tartinades, les sauces et les grignotines, comme les assortiments de fruits secs.	 Noix Les noix comprennent les amandes, noix du Brésil, noix de cajou, les noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches et noix. Les noix doivent être déclarées en utilisant ces noms prescrits.
 Sésame Le sésame est souvent utilisé dans le pain, les produits de boulangerie, les céréales, les trempettes et les tartinades comme l'houmous.	 Lait Entre autres produits, le lait est utilisé notamment dans la fabrication du beurre, du fromage, de la crème et du yogourt. Le lait est aussi présent dans de nombreux produits de boulangerie, glaçages, soupes et sauces.
 Oeuf Le jaune et le blanc d'oeuf peuvent tous les deux causer une réaction allergique. L'oeuf est souvent utilisé dans la panure et dans les aliments frits, ainsi que dans les pâtisseries. Il est aussi utilisé dans de nombreux agents liants ou de remplissage.	 Soya Le soya peut être utilisé dans les bouillons, les cubes de bouillon, les céréales et les produits de boulangerie. Le soya se trouve aussi dans des sauces comme la sauce soya et la sauce teriyaki.
 Blé ou triticale Le blé sert à la fabrication de farine de blé blanche et de farine de blé entier. Le blé peut aussi entrer dans la composition du pain, des céréales, des pâtes, des produits de boulangerie, des sauces et des assaisonnements.	 Crustacés et mollusques Les crustacés et les mollusques doivent être déclarés sous le nom usuel du crustacé, comme le crabe ou les crevettes; ou du mollusque, comme les huîtres ou les palourdes. Les crustacés et les mollusques sont parfois désignés collectivement comme des fruits de mer.
 Moutarde Les graines de moutarde sont utilisées dans la fabrication de moutarde préparée, de moutarde en poudre et de moutarde liquide. La moutarde peut être présente dans les mélanges d'épices et d'assaisonnements, dans les sauces et les soupes en poudre, ainsi que dans les condiments, comme les vinaigrettes et la relish.	 Poisson Les poissons doivent être déclarés sous le nom usuel du poisson, comme le thon ou le flétan.
 Sulfites Même s'ils ne sont pas un véritable allergène, les sulfites peuvent causer de graves réactions indésirables aux personnes sensibles aux sulfites. Les sulfites sont contenus dans la plupart des vins et dans certaines bières, et sont souvent utilisés sur les fruits séchés comme les abricots, les dates, les pruneaux et les raisins.	 Gluten Même s'il ne s'agit pas d'un véritable allergène, le gluten peut causer de graves réactions indésirables aux personnes atteintes de la maladie cœliaque. Les sources de gluten sont notamment l'orge, le seigle, l'avoine, le triticale et le blé. Les sources de gluten doivent être déclarées au moyen de ces noms précis.

Exigences complètes sur l'étiquetage des allergènes alimentaires :
inspection.canada.ca/fr/etiquetage-aliment