

## Produkty mogące zawierać białko pszenicy:

- Aromaty (zawierające aromaty naturalne, identyczne z naturalnymi i sztuczne)
- Sos sojowy, sos hoisin
- Skrobia (skrobia modyfikowana, skrobia roślinna)
- Błonnik zbożowy, błonnik kulinarny
- Beta-glukany
- Kaszki dla niemowląt (pszenne i wielozbożowe)
- Surimi
- Wędliny zawierające białko roślinne (mogą zawierać skrobię, jako składnik glazury)
- Dania gotowe zawierające panierkę, w tym mrożone np. paluszki rybne
- Panierki do mięsa w proszku

- Sosy do mięsa
- Kremy do ciasta w proszku
- Frytki i mrożone frytki (mogą być posypywane mąką dla zwiększenia chrupkości po smażeniu lub pieczeniu)
- Pasztet
- Mięso garmażeryjne, mielone – może zawierać dodatek błonnika pszennego lub mąki
- Wszystkie produkty, na etykietach których producent umieścił informację o stosowaniu w/w produktów na terenie zakładu i/lub o śladowej obecności w/w składników w produkcji



Opracowanie 2021:  
dr hab. n. med. Andrea Horvath, dr n. med. Agnieszka Krauze

## Jak czytać etykiety w alergii na pszenicę:

Unikaj pokarmów zawierających pszenicę oraz któregokolwiek z poniżej wymienionych składników:

- Orkisz, płaskurka, durum, kamut (dawna odmiana pszenicy durum) – ziarno (całe i łamane), otręby, płatki, mąki, skrobie z nich otrzymywane
- Pszenżyto
- Kasza bulgur, kasza kus-kus
- Kasza manna, grysik, kasza krakowska
- Mąka (wszystkie postaci np. semolina, pełnoziarnista, razowa, krupczatka, dowolny typ od 0 do 3000)
- Pieczywo i pieczywo cukiernicze, grzanki do zup i sałatek, maca, pieczywo chrupkie
- Bułka tarta
- Gluten pszenny

- Seitan – wegański zamiennik mięsa wyrabiany z czystego glutenu
- Makaron
- Trawa pszeniczna
- Zarodki pszenne
- Olej z zarodków pszennych i/lub kiełków pszenicy
- Kiełki pszenicy, w tym marynowane i mrożone, stosowane np. w kuchni azjatyckiej
- Teksturowane białka pszenicy, stosowane np. w produktach wegańskich
- Komunikanty i opłatki
- Piwo pszeniczne
- Skrobia pszenna, w tym żelatynizowana
- Hydrolizowane białko roślinne
- Koncentraty ciast w proszku
- Kutia



## Produkty mogące zawierać białko pszenicy:

- Aromaty (zawierające aromaty naturalne, identyczne z naturalnymi i sztuczne)
- Sos sojowy, sos hoisin
- Skrobia (skrobia modyfikowana i skrobia roślinna)
- Błonnik zbożowy, błonnik kulinarny
- Beta-glukany
- Kaszki dla niemowląt (pszenne i wielozbożowe)
- Surimi
- Wędliny zawierające białko roślinne (mogą zawierać skrobię, jako składnik glazury)
- Dania gotowe zawierające panierkę, w tym mrożone np. paluszki rybne
- Panierki do mięsa w proszku

- Sosy do mięsa
- Kremy do ciasta w proszku
- Frytki i mrożone frytki (mogą być posypywane mąką dla zwiększenia chrupkości po smażeniu lub pieczeniu)
- Pasztet
- Mięso garmazeryjne, mielone – może zawierać dodatek błonnika pszennego lub mąki

Wszystkie produkty na opakowaniach, których producent umieścił informację o śladowym stężeniu w/w produktów na terenie zakładu i/lub o śladowej obecności w/w składników w produkcji;

