

## Allergenen in dranken

Gluten  
Sulfiet  
Ei  
Noten  
Soja  
Melk

Naam: Gluten	
Dranken die gluten kunnen bevatten:	De volgende aanduidingen op het etiket kunnen wijzen op de aanwezigheid van gluten:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bier</b></li> <li>• <b>Granenkoffie</b></li> <li>• <b>Korenwijn</b></li> <li>• <b>Sommige likeuren *)</b></li> <li>• <b>Niet heldere likeuren *)</b></li> <li>• <b>Sportdranken</b></li> </ul> <p><i>*) Extra informatie gedistilleerde dranken: Bron: Nederlandse Coeliakie Vereniging</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dranken zoals champagne, cider, port, sherry, wijn en dergelijke zijn glutenvrij.</li> <li>• Heldere Gedistilleerde dranken, zoals brandewijn, jenever, gin en whisky zijn glutenvrij, zelfs als een glutenbevattend graan is gebruikt. Bij de productie blijven de gluten in de reststof achter.</li> <li>• Alcoholhoudende dranken met toevoegingen, zoals likeuren, zijn meestal glutenvrij. Let wel goed op de ingrediëntendeclaratie.</li> <li>• Niet heldere (ondoorzichtige) dranken kunnen gluten bevatten. Eventueel toegevoegde ingrediënten bevatten mogelijk karamel van glucosestroop dat is gemaakt uit tarwezetmeel. Karamelfabrikanten (o.a. Sethness-Roquette) verzekeren dat het glutengehalte van karamel beneden de toegestane norm ligt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atta</li> <li>• Bètaglucaan-vezel</li> <li>• Bloem</li> <li>• Durum tarwe</li> <li>• Eiwithydrolysaat</li> <li>• Emmer (tarwe)</li> <li>• Gerst/gort</li> <li>• glucosestroop</li> <li>• Gluten</li> <li>• Haver (meel)</li> <li>• Kamut</li> <li>• Mout (stroop)</li> <li>• Plantaardig eiwit</li> <li>• Rogge</li> <li>• Spelt</li> <li>• Tarwe</li> <li>• Triticale</li> <li>• Triticum</li> <li>• (Voedings)vezel</li> <li>• Zemelen</li> <li>• Zetmeel (gemodificeerd)</li> </ul>

## Naam: Sulfiet

Dranken die sulfiet kunnen bevatten:  
Met drempelwaarde meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l  
(Bron: Kennisblad Sulfiet, NVWA)

De volgende aanduidingen op het etiket kunnen wijzen op de aanwezigheid van sulfiet:

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bier met inbegrip van alcoholarm en alcoholvrij bier</b></li><li>• <b>Bier met een tweede gisting in het vat</b></li><li>• <b>Barley water (concentraten op basis van vruchtensap met ten minste 2,5 % parelgort)</b></li><li>• <b>Andere concentraten op basis van vruchtensap of vruchtenpulp; Capilé groselha</b></li><li>• <b>Niet-alcoholhoudende gearomatiseerde dranken die vruchtensap bevatten</b></li><li>• <b>Niet-alcoholhoudende, gearomatiseerde dranken met ten minste 235 g. glucosestroop per liter</b></li><li>• <b>Ongegist druivensap voor religieus gebruik</b></li><li>• <b>Alcoholvrije wijn</b></li><li>• <b>Made wine</b></li><li>• <b>Cider, perencider, vruchtenwijn, mousserende vruchtenwijn (met inbegrip van alcoholvrije producten)</b></li><li>• <b>Geconcentreerd druivensap voor het maken van huiswijn</b></li><li>• <b>Gedistilleerde alcoholische dranken met hele peren</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Conserveermiddel</li><li>• E-nummer 150 b</li><li>• E-nummer 150 d</li><li>• E-nummer 163</li><li>• E-nummers 220-228</li><li>• Sulfiet</li><li>• SO<sub>2</sub></li><li>• Zwaveldioxide</li><li>• Zwaveligzuur</li></ul> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# Naam: Melk

Dranken die melk kunnen bevatten:

- **Cappucino**
- **Chocomel, Fristi, Taksi, Rivella**
- **Cremelikeuren (o.a. Baileys)**
- **Koffiemelk en -poeder**
- **Yoghurtdranken**
- **Poedervormige dranken**
- **Zuivelproducten**

## **Extra toelichting (bron: NVWA)**

Omdat melk en producten op basis van melk, overgevoeligheidsreacties kunnen veroorzaken moeten deze duidelijk in de lijst van ingrediënten moeten worden vermeld.

Voor een aantal producten is echter een uitzondering gemaakt, omdat van deze producten is vastgesteld dat ongewenste effecten onwaarschijnlijk zijn:

- wei gebruikt in distillaten voor sterk alcoholische dranken

- lactitol

- melk (caseïne) producten gebruikt als klaringsmiddel in cider en wijnen.

Voor deze producten is een vrijstelling opgenomen in de Warenwetregeling vrijstelling etikettering van levensmiddelen in verband met richtlijn 2007/68/EG.

De volgende aanduidingen op het etiket kunnen wijzen op de aanwezigheid van melk:

- Boter (poeder)
- Caseïnaat
- Caseïne
- Crème fraîche
- Droge melkbestanddelen
- Gehydrolyseerd melk (eiwit) of caseïne
- Ghee
- Glycomacropptide
- Immunoglobuline
- Kaas
- Karnemelk
- Kefir
- Kwark
- Lactalbumine
- lactoferrine
- Lactoglobuline ( $\beta$ )
- Lactoperoxydase
- Lactose
- Lactoval
- Lactulose
- Melk
- Melkbestanddelen
- Melkderivaat
- Melkeiwit
- Melkpoeder (vol of mager)
- Nacho
- Recaldent
- Room (ook koksroom)
- Slagroom
- Sour cream
- Tagatose
- Transglutaminase
- Umer
- Vla
- Wei (poeder)
- Wrongel
- Yoghurt
- Zoete karnemelkpoeder
- Zure room

## Naam: Ei

Dranken die ei kunnen bevatten:

- **Advocaat**
  - **Cremovo (Wijn met eigeel: Marsala Cremovo Pellegrino)**
  - **Schuimende dranken**
  - **Cremelikeuren (o.m. Baileys)**
- Vrijgestelde producten:**  
(Bron: kennisblad Allergenen NVWA)
- lysozym (geproduceerd uit eieren) gebruikt in wijn
  - albumine (geproduceerd uit eieren) gebruikt als klaringsmiddel in wijn en cider

De volgende aanduidingen op het etiket kunnen wijzen op de aanwezigheid van ei:

- Albumine
- Avidine
- Conalbumine
- Eigeel
- Eipoeder
- Eiwit
- Fosfatidylserine
- Fosfolipiden
- Globuline
- Lecithine (E322)
- Lipovitellin
- Livetine
- Lysozyme (E1105)
- Ovalbumine
- Ovoglobuline
- Ovomucine
- Ovomucoïd
- Ovosucrol
- Ovotransfarine
- Phosvitine

## Naam: Noten

Dranken die noten kunnen bevatten:

- **Koffie: surrogaat of een smaakvariant (Zuid)vruchtenmix dranken**
- Vrijgesteld:**  
(bron: kennisblad Allergenen NVWA)
- noten gebruikt in distillaten voor sterk alcoholische dranken
  - noten (amandelen, walnoten) gebruikt (als smaakstof) in sterk alcoholische dranken

De volgende aanduidingen op het etiket kunnen wijzen op de aanwezigheid van noten:

- Amandel
- Cashewnoot
- Hazelnoot
- Hican
- Hickory
- Kemirienoot
- Macadamianoot
- Nangainoot
- Paranoot
- Pecannoot
- Pistachenoot
- Tamme kastanje
- Walnoot

## Naam: Soja

Dranken die soja kunnen bevatten:	De volgende aanduidingen op het etiket kunnen wijzen op de aanwezigheid van soja:
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Sojamelkdranken</b></li><li>• <b>Cremelikeuren</b></li><li>• <b>Koffiemelk/poeder</b></li><li>• <b>Poedervormige dranken</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chiang</li><li>• Eiwohydrolysaat (zuur)</li><li>• Hoisin</li><li>• Isoflavonen</li><li>• Ketjap</li><li>• Kinako</li><li>• Lecitine/ lecithine (E-nummer 322)</li><li>• Miso (smaakmaker, basis voor soepen)</li><li>• Natto</li><li>• Okara (sojazemelen)</li><li>• Plantaardig eiwit</li><li>• Shoyu (sojasaus bereid met soja en tarwe)</li><li>• Soja</li><li>• Soja cellulose (E-nummer 426)</li><li>• Tamari (sojasaus zonder tarwe)</li><li>• Tofu, tofoe, tempeh, tahoe</li><li>• Toa-tjo</li><li>• TVP (Textured Vegetable Protein)</li><li>• TSP (Textured Soja Protein)</li><li>• Voedingsvezel</li><li>• Yuba (vel van verhitte sojamelk)</li><li>• Zetmeel</li></ul>

Bronnen: Kennisbladen Allergenen Algemeen, Sulfaat, Gluten, Koemelk en Soja van de Voedsel en Waren autoriteit, de Nederlandse Coeliakie Vereniging, Stichting Voedselallergie

### DISCLAIMER:

De hierboven vermelde informatie is zo zorgvuldig mogelijk samengesteld en dient als leidraad om dranken die in de horeca worden verstrekt te kunnen labelen als product dat waarschijnlijk een allergeen (allergenen) bevat. Het kan echter gebeuren dat een samenstelling in een product verandert, dat de productinformatie op bijvoorbeeld een etiket onjuist is etc. De GDH aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid indien schade door het gebruik van de bovengenoemde informatie ontstaat.