

## ¿Cuáles son los principales alérgenos alimenticios?

### Major food allergens

Mientras que más de 160 alimentos pueden causar reacciones alérgicas en personas con alergias a los alimentos, la ley identifica los ocho alimentos alergénicos más comunes. Estos alimentos representan el 90 por ciento de las reacciones alérgicas a los alimentos y son las fuentes alimenticias para las cuales se derivan muchos otros ingredientes.

### Los ocho alimentos identificados por la ley son

1. Leche
2. Huevos
3. Pescado (por ejemplo, bajo, platija, bacalao)
4. Crustáceos (por ejemplo, cangrejos, langostas, camarones)
5. Nueces de árbol (por ejemplo, almendras, nueces, nueces)
6. Cacahuates
7. Trigo
8. Soja

Estos ocho alimentos, y cualquier ingrediente que contenga la proteína derivada de uno o más de ellos, se designan como "alérgenos alimenticios importantes" por FALCPA.

