



食物過敏原標籤標示

如果您銷售或是生產**有包裝的食品**，食品中包含任何**主要過敏原**、**麩質源**或是**添加的亞硫酸鹽**，那您的產品可能需要有**過敏原標示**。

了解**主要過敏原**：



花生

花生其實為一種蔬菜，生長在地下，不是樹堅果。



樹堅果

樹堅果包括杏仁、巴西胡桃、腰果、榛果、夏威夷豆，美洲山核桃、松子、開心果和核桃。在原料中的樹堅果必須使用這些名稱。



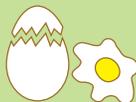
芝麻

芝麻經常用於面包、烘焙食品、早餐麥片、蘸醬和抹面包的醬，如鷹嘴豆泥。



牛奶

牛奶用於制作黃油、芝士、奶油和酸奶等多種產品。牛奶還會出現在多種烘焙產品、糕點亮澤劑、湯和醬中。



雞蛋

蛋黃和蛋白均有可能引起過敏反應。雞蛋經常用於油炸麵糊食品和糕點中。它還用於食品粘合劑或是餡料中。



大豆

大豆經常用於肉湯、濃縮湯精塊、麥片和烘焙食品。大豆還用於醬料，如醬油和照燒醬。



小麥

小麥用於制造白面粉和全麥面粉。小麥還可以是面包、早餐麥片、意大利面、烘焙食品、醬料和調味品的原料。



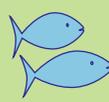
甲殼類
和貝類

甲殼類和貝類必須使用甲殼類和貝類的常用名，甲殼類如螃蟹或蝦；或是貝類，如牡蠣或是蚌。甲殼類和貝類有時會統稱為貝類。



芥菜

芥菜籽用於制作美式芥菜醬、芥菜粉和芥菜醬。芥菜可以出現在香料和調味料、醬和湯料，還有些沙拉醬和調味醬這樣的調味料中。



魚類

魚類必須使用魚類的常用名，如吞拿魚或是大比目魚。



亞硫酸鹽

雖然並不是真正的過敏原，亞硫酸可以引起對亞硫酸鹽敏感的人的嚴重不良反應。亞硫酸鹽有可能用於大多數葡萄酒和某些啤酒中，還經常用於果脯中，如杏幹、幹棗、李子幹和葡萄幹中。



麩質

雖然並不是一個真正的過敏原，麩質有可能引起乳糜癩患者的嚴重不良反應。麩質源包括大麥、黑麥、燕麥、黑小麥和小麥。麩質源必須使用這些名稱標示。

完整的食物過敏原標籤標示要求: www.inspection.gc.ca/Labeling

加拿大衛生部食物過敏原宣傳資料: bit.ly/2tpmVMa