

### FRUTTA A GUSCIO SCHEDA TECNICA

mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



### FRUTTA A GUSCIO




#### Prevalenza delle allergie e gravità

Quella alle noci e loro derivati (noci, noci brasiliane, mandorle, pistacchi, nocciole), ampiamente utilizzati nell'industria alimentare per la preparazione di dolci, cibi pronti, alimenti per bambini e altre derrate, è un'allergia che si sviluppa frequentemente nei bambini, i quali possono manifestare una grave sintomatologia allergica fino allo shock anafilattico.

Il problema maggiore per i pazienti che soffrono di questo tipo di allergia è evitare i molti alimenti che nascondono noci e noccioline in tracce: è quindi indispensabile leggere bene le etichette di tutti i prodotti industriali.

Coloro che presentano un'allergia a questi alimenti possono manifestare reazioni crociate con le noccioline americane (arachidi).

#### *Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili*

Allergene: Frutta a guscio		
		
microgrammi	milligrammi	grammi

*valori indicativi*