

## AVISOS ALIMENTACIÓN

Recordad que los fabricantes pueden cambiar la composición de sus productos en cualquier momento sin aviso previo y que AEPNAA no puede hacerse responsable de los mismos.

Es necesario leer siempre el etiquetado y ante la duda, consultar.

### PASTAS GALLO

El departamento de marketing de Pastas Gallo nos comunica que podemos consumir con tranquilidad los paquetes de pasta simple cuyo número de lote empieza por L-1, ya que en esa factoría no se fabrica huevo. (Ojo, en las factorías L-2 y L-5, si).



Es muy difícil encontrar en Madrid y otras provincias el producto L-1 ya que en esa zona se suministra directamente desde la factoría L-5. Como alternativa, nos proponen la pasta simple MARCA CAPRABO que se fabrica en la factoría L-1 y su número de lote empieza por L-1.

### SALSAS MUSA

Salsas Musa dispone de una amplia variedad de salsas y mayonesas, entre ellas la **salsa sin huevo**. Todos sus productos contienen aceite de soja no etiquetado (el aceite y grasas totalmente refinadas no se etiquetan según una exclusión a la normativa europea del 2005)

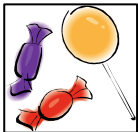


Nos comunican que los planes de limpieza y desinfección que se realizan tras cada fabricación aseguran la ausencia de trazas de los mismos.

Usan guantes de polivinilo en su manipulación y no utilizan ningún recipiente o utensilio que pueda contener látex. Disponemos en AEPNAA de un amplio listado de sus productos.

### CARAMELOS TROLLI

Los caramelos de goma Trolli (huevos fritos, culebras, bananas, fresas...) no contienen entre sus ingredientes ninguno de los 14 alérgenos alimentarios de declaración obligatoria. Contienen Ácido Láctico, E-270, pero de origen sintético, no existiendo, por tanto, posibilidades de contaminación de PLV.



Disponemos en la Asociación de un amplio listado de sus productos

### CAMPOFRIO

Nos informan del Centro de Atención al Consumidor de Campofrio que **NO** pueden certificar la ausencia absoluta y permanente de cantidades traza en sus productos



## ACTIVIDADES AEPNAA

### REUNIÓN DE SOCIOS- GALICIA

El pasado 21 de abril se celebró en Arzua la reunión de socios de Galicia, que giró entorno a las pautas de actuación ante una reacción alérgica grave de la mano de un técnico del 061 que aportó informaciones útiles sobre el uso y manejo de la adrenalina. Disponemos en la Asociación de la presentación de la charla en power point. Si deseas tenerla, llámanos o pídenosla por correo electrónico

### ASAMBLEA GENERAL EXTRAORDINARIA

El próximo 26 de mayo tendremos como todos los años la celebración de nuestra Asamblea General, que en esta ocasión será extraordinaria pues el orden del día recoge asuntos que afectan a la modificación de estatutos. Adjuntamos el Orden del Día y os animamos a todos a acudir, pues AEPNAA somos tod@s

### CUOTA SOCIOS 2007

Entre el mes de mayo y junio se procederá a pasar el recibo de la cuota anual a aquellas personas que lo tenéis domiciliado (42 euros). A aquellos que no lo tenéis domiciliado, y no lo hayáis hecho ya, rogamos os pongáis en contacto con la Asociación para hacer la transferencia bancaria correspondiente.

### ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA

(Ver convocatoria adjunta)

**Día 26 de Mayo- Sábado**

17:00 HORAS PRIMERA CONVOCATORIA

17:30 HORAS SEGUNDA CONVOCATORIA

Centro Cultural Oporto  
Avenida de Oporto 78  
(Metro: Oporto)

**Habrà taller de niños**  
(con monitores de la Asociación)

# MAYO 2007



## ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ALÉRGICOS A ALIMENTOS Y LÁTEX

**Avd. Manzanares 58**  
**MADRID 28019**  
**Tfno/Fax 91-560-94-96**

**www.aepnaa.org**  
Sección Alimentos [aepnaa@aepnaa.org](mailto:aepnaa@aepnaa.org)  
Sección Látex [latexno@aepnaa.org](mailto:latexno@aepnaa.org)

## MENÚ ESCOLARES

La Xunta de Galicia así como la Junta de Castilla y León, a través de sus respectivas consejerías de educación, han tenido la iniciativa de elaborar unas guías sobre **Menús saludables para escolares**.



Comer implica cuidar el menú de forma que incluya variedad de alimentos, sea equilibrado al igual que apetecible, satisfaga las necesidades nutricionales y, en fin, contribuya a la promoción de hábitos alimentarios correctos en quienes lo consumen.

La Xunta de Galicia, en colaboración con el Departamento de Pediatría de la Universidad de Santiago de Compostela, ha elaborado la guía de Menús saludables en el comedor escolar (sólo en gallego) donde además dedica todo un capítulo a las necesidades nutricionales especiales en la escuela, concretamente celiaquía y alergia alimentaria (y más específicamente la alergia a PLV y alergia al huevo) con recomendaciones dietéticas, recomendaciones a familiares, ingredientes a evitar, etc.

Para acceder al documento completo: Portal educativo de la Xunta: [www.edu.xunta.es](http://www.edu.xunta.es)

La guía de Menús escolares para Castilla y León proporciona modelos de menús analizados nutricionalmente, contemplando adaptaciones a patologías crónicas que precisan de tratamiento dietético, como es la alergia alimentaria

Para acceder al documento completo: Portal de Educación de la Junta de Castilla y León: [www.educa.jcyl.es](http://www.educa.jcyl.es)

## ADITIVOS

En respuesta a las consultas recibidas por socios sobre la composición y potencial alergénico de algunos aditivos, os ofrecemos esta información facilitada por la Asociación Española de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos Alimentarios o empresas asociadas a ésta:

El conservante **E-324 O NISINA** se produce por fermentación de la bacteria *Lactococcus lactis*, presente en la leche. Para su obtención se depositan estas bacterias en un medio de cultivo compuesto generalmente por maíz, proteína de soja y almidón, por lo que la Nisina resultante puede contener una proporción de proteínas de leche, de soja y de maíz.

En la Comunidad Europea sólo se permite el uso de E-234 como conservante de queso curado y también mascarpone (queso de pizza) y postres de sémola y tapioca. Se intenta extender su uso a otras gamas de productos como conservas vegetales y sopas y caldos preparados, pero hasta el momento no está aprobado este uso.

**Dado su posible contenido en Proteína de Leche de Vaca en AEPNAA, hemos procedido a incluirlo en el listado de E a evitar por estos alérgicos.**

El **ÁCIDO LÁCTICO O E-270** es un conservante que puede obtenerse por síntesis natural o síntesis química. En su obtención tradicional es producido por fermentación de bacterias lácteas en medio de cultivo, en cuyo caso puede contener igualmente proteína de leche de vaca (ya está incluido en el listado de AEPNAA). Algunos fabricantes, sin embargo, utilizan el ácido láctico procedente de síntesis química, en cuyo caso NO hay ninguna posibilidad de contaminación con trazas de proteína de leche.

El **SORBITOL O E-420** es un edulcorante artificial. Químicamente se trata de un polialcohol de fórmula empírica  $C_6H_8(OH)_6$  que se obtiene por reducción del monosacárido más corriente, la glucosa, con hidrógeno proveniente en la mayoría de los casos del almidón de maíz, descartándose cualquier presencia de derivados lácteos como azúcares o proteínas de leche.

## ERROR ETIQUETADO- REACCIÓN

Hemos procedido este mes de Abril a efectuar la denuncia de una reacción alérgica sufrida por socia de AEPNAA alérgica a proteína de leche de vaca al ingerir una caña de crema marca blanca de Carrefour (marca 1), fabricada por DULCEMA S.A., por presencia de leche no indicada en el etiquetado.

Ni en el etiquetado de la caña de crema ni en el de la de chocolate aparece ningún ingrediente que pueda hacer sospechar la presencia de leche en el producto. Es decir, en ninguno de los dos casos aparece declarada la presencia de leche.

La madre de la niña alérgica a leche, tras comprobar por el etiquetado que estos productos no contuvieran leche, los dio con precaución a su hija. Al no observar ninguna reacción visible en la niña en estas ocasiones pensó que no había problema con el producto.

Sin embargo, días después le dio tres cañas para merendar (dos rellenas de crema y una de cacao). A los quince minutos, la niña empezó una reacción alérgica: tos continuada, respiración fatigada, picor en manos y pies. Se le administró inmediatamente la medicación prescrita (Polaramine y Ventolin) y fue atendida en el Centro de Salud, donde permaneció en observación durante 1 hora y media sin mayor repercusión.

Se envió consulta al fabricante DULCEMA para que indicaran si en alguno de los ingredientes que declaraban en estos productos realmente había leche, huevo o ternera, alimentos a los que es alérgica la niña. El fabricante respondió explicando la presencia de trazas de leche en estos productos, que justifica la reacción de la niña.

AEPNAA procedió a la denuncia de la reacción a la Autoridad Sanitaria de la comunidad autónoma sede del fabricante para emprender las acciones correspondientes y regularizar el etiquetado de estos productos, que como sabéis según la nueva normativa DEBEN incluir la presencia de los 14 alérgenos principales sea cual sea su proporción en el producto final.

Agradecemos a la asociada la comunicación de la reacción y los trámites hechos que seguro beneficiarán a todos los alérgicos. Os animamos igualmente a comunicarnos sucesos similares.

## BAREMOS - ADMISIÓN COLEGIOS

Buenas noticias: La Consejería de Aragón mantiene también los puntos otorgados por estos trastornos, incluida la alergia de manera específica la Alergia a Proteínas Lácteas. En este caso, sin embargo, al estar codificadas las patologías que puede alegar el alumno y no haberse previsto código para alergia a huevo, legumbres y otros alérgenos, SÓLO los alérgicos a proteína de leche de vaca pueden beneficiarse de esta puntuación complementaria. Hemos contactado ya con la Consejería para solicitar la inclusión de TODAS las alergias alimentarias, así como con las autoridades sanitarias competentes en la elaboración de esta lista codificada.

De la misma forma, tras presentar alegaciones por dos veces a la Consejería de Educación en Catalunya en relación a la retirada de los puntos que se otorgaban a patologías crónicas del alumno que afectan al sistema digestivo, endocrino y metabólico y que suponen el seguimiento de una dieta estricta, se ha vuelto a proceder a la inclusión de los 10 puntos concedidos por este motivo en el Decreto 75/2007 de 27 de marzo que regula el proceso de admisión del alumnado en centros financiados con fondos públicos. Por lo tanto será una puntuación que los alérgicos a alimentos en ocasiones podremos utilizar.

## AVISO USO ADRENALINA

Cuando compréis la jeringa precargada de adrenalina de



cualquier marca, asegurados que lleva la aguja de inyectar. Para ello, lo mejor es preguntar al farmacéutico, pues en algunas marcas la aguja debe comprarse aparte y colocarla antes de su administración.

El dispositivo autinyectable Adreject ya lleva aguja incorporada aunque a simple vista no se vea. .

## PAPERAS EN MADRID

La Dirección General de Salud de la Comunidad de Madrid informa de un aumento general en la incidencia de parotiditis (paperas) en esta comunidad. Recomendamos prevención y control a aquellas personas que no han recibido dos dosis de vacuna triple vírica.

Os recordamos que la vacuna Moruviraten que han recibido algunos alérgicos a huevo en lugar de la triple vírica sólo protege frente a sarampión y rubéola, no frente a parotiditis. Os recordamos igualmente que según recomendación de la Asociación Española de Pediatría y de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica, los alérgicos al huevo pueden recibir la vacuna triple vírica convencional sin problema.