

AIDE-MÉMOIRE

Noix

Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage des allergènes alimentaires de **Santé Canada** en 2012, il est interdit d'avoir recours à ces termes. Les fabricants doivent déclarer la présence de noix dans la liste d'ingrédients soit sur l'étiquette de leur produit, soit dans la mention « Contient ». Par contre, il est important de les avoir à l'esprit lorsqu'on voyage, car la réglementation varie d'un pays à l'autre. Dans certains cas, il peut aussi être utile de les connaître, lorsqu'on nous offre des produits artisanaux.

Termes pouvant indiquer la présence de noix (liste non exhaustive)

Amandes
Anacardes
Beurre de noix
Châtaignes
Faines
Fruit à coque
Gianduja
Huile d'amande douce
Huile de noix
Kajo
Marrons
Marzipan (pâte d'amandes)
Massepain (pâte d'amandes)
Noisettes (avelines)
Noix
Noix artificielles
Noix blanches d'Amérique
Noix d'anacarde
Noix d'Angleterre
Noix d'hickory
Noix du Brésil
Noix de cajou (cachou)
Noix de Grenoble
Noix de macadamia
Noix de noyer cendré
Noix mélangées
Noix noires
Noix piquées
Nougat ou torrone
Pacanes
Pécans
Pignons (noix de pin)
Pistaches
Pralines

Aliments constituant des sources probables de noix (liste non exhaustive)	Cafés provenant de moulins à café utilisés pour broyer les cafés aromatisés aux noix Calisson (sucrerie à base d'amandes qui ressemble à la pâte d'amandes) Gianduja et gianduia (mélange de chocolat et de noisettes) Noisettes ou amandes Muesli Pâte halva Produits non laitiers d'imitation de fromage aux noix Sauce au pesto (pignons, noix de Grenoble) Dragées Saveur d'Amaretto Tartinades, par exemple à base de pâte d'amandes, au chocolat et aux noix

<p>Aliments constituant des sources possibles de noix (liste non exhaustive)</p>	<p>Aromatisants et extraits naturels, par exemple extrait d'amande pur Assaisonnements Biscuits Cafés spécialisés et aromatisés Charcuteries (pistaches) Croûtes à tarte Chocolat Crème glacée Desserts congelés Digestifs, par exemple Amaretto et Frangelico Fromage à tartiner Gâteaux Grignotines, par exemple mélanges montagnards Mets végétariens, pains, sauces et mets asiatiques Préparations pour produits de boulangerie et de pâtisserie, céréales, craquelins et muesli Salades, par exemple salade Waldorf Sauces barbecue Sauces pour salades et fonds</p>
<p>Sources possibles de blé dans les produits d'usage courant (liste non exhaustive)</p>	<p>Huile de bain Shampooing Crème solaire et autres cosmétiques Sièges-sacs, balles aki Graines pour oiseaux Huiles pour massage Aliments pour animaux de compagnie</p>
<p><i>Note : pour savoir si les produits d'usage courant contiennent des noix, il est important de bien lire les étiquettes et de contacter le fabricant. En effet, la réglementation sur l'étiquetage des allergènes alimentaires vise seulement les aliments préemballés et non les produits non alimentaires.</i></p>	