

Sulphites



Faits en bref

- Les sulfites sont utilisés comme additif alimentaire et peuvent également être naturellement présents dans certains aliments.
- Les sulfites peuvent causer des symptômes de type allergique chez certaines personnes.
- Santé Canada inclut les sulfites (un additif alimentaire) dans sa liste d'allergènes prioritaires.

Soyez conscientisé aux allergies

- Lisez l'étiquette chaque fois que vous achetez ou consommez un produit.
- Effectuez une triple vérification et lisez l'étiquette :
 - Une fois au magasin avant d'acheter le produit.
 - Une fois à la maison au moment de ranger le produit.
 - De nouveau avant de servir ou de manger le produit.
- Transportez toujours votre auto-injecteur d'épinéphrine.
- Pour des conseils sur les sorties au restaurant malgré la présence d'allergies alimentaires, consultez notre guide à ce sujet.
- Communiquez directement avec les fabricants pour vous assurer qu'un produit est sécuritaire même si l'allergène qui vous concerne ne figure pas dans la liste des ingrédients.
- Faites preuve de prudence lorsque vous achetez des produits qui proviennent de l'extérieur du Canada, car la réglementation en matière d'étiquetage diffère d'un pays à l'autre.

Signaler une réaction

Si vous pensez avoir réagi à un allergène qui ne figure pas sur l'emballage de l'aliment que vous avez consommé ou du produit que vous avez utilisé, vous pouvez communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments, qui pourrait procéder à un rappel de produit. Pour en savoir plus, visitez notre page sur l'étiquetage des aliments au www.allergiesalimentairescanada.ca.

Étiquetage

Au Canada, lorsque des sulfites sont ajoutés à titre d'ingrédient ou de composante dans un aliment, peu importe la quantité, ils doivent figurer sur son étiquette, à l'exception des ingrédients qui ne sont pas assujettis à la déclaration obligatoire de tous les éléments qui les composent. Pour plus d'information, veuillez visiter la page Web de Santé Canada qui porte sur les sulfites au <http://www.hc-sc.gc.ca>.

Autres noms pour les sulfites

- Acide sulfureux
- Agents de sulfitage
- Bisulfite de potassium
- Bisulfite de sodium, dithionite de sodium, métabisulfite de sodium, disulfite de sodium, sulfite
- Dioxyde de soufre
- Métabisulfite de potassium
- E 220, E 221, E 222, E 223, E 224, E 225, E 226, E 227, E 228 (noms européens)

Sources possibles de sulfites

- Amidons
- Bière, cidre et vin alcoolisés/non alcoolisés
- Céréales, semoule de maïs, amidon de maïs, craquelins, muesli
- Condiments
- Fines herbes séchées, épices, thé
- Fruits et légumes en conserve/congelés
- Fruits et légumes séchés
- Fruits glacés/confits
- Garnitures aux fruits, sirops aux fruits, gélatines, confitures, gelées, marmelade, mélasse, pectine
- Grignotines
- Jus de fruits/de légumes
- Jus de pomme brut
- Jus/concentrés de citron et de lime en bouteille
- Pâte/pulpe/purée de tomate
- Poissons
- Pommes de terre transformées, p. ex. frites surgelées
- Produits à base de soya
- Produits de boulangerie
- Raisins frais
- Sirops de sucre
- Viandes froides, hot-dogs, saucisses
- Vinaigre, vinaigre de vin
- Vinaigrettes, jus de viande, guacamole, sauces, soupes, mélanges pour soupe

Sources non alimentaires de sulfites

- Certains médicaments
- Solutions d'assainissement pour bouteilles destinées au brassage artisanal