

4.1.5.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes



Se informará sobre todos aquellos productos que contengan maní o también pueden contener trazas de cacahuetes.

En cuanto a los frutos secos, existen multitud de tipos que producen reacciones alérgicas al ingerirlos. Los cacahuetes han sido identificados en el Reglamento como de obligatoria identificación.

Las reacciones alérgicas que producen los cacahuetes pueden ser tal como se exponen a continuación:

Reacción cutánea: Son el tipo más frecuente de reacción alérgica a pudiendo adoptar la forma de granos o ronchas asociados a picor, conocido como urticaria, eccema, enrojecimiento e inflamación en la cara y/o alrededor de la boca. En algunos casos puede aparecer una erupción al entrar en contacto con un fruto seco o con un cacahuete, incluso sin ingerirse por el consumidor.

Reacción digestiva: Los síntomas suelen adoptar la forma de retortijones, náuseas, vómitos o diarrea.

Reacción respiratoria: Los síntomas pueden ir desde el moqueo o congestión nasal, estornudos, el picor ocular, etc... hasta la aparición de una crisis asmática asociada a ataque de tos o pitidos al respirar.

Reacción cardiovascular: Pueden darse casos de experimentar mareo y/o incluso llegar al desmayo.

Por último, mencionar que en los casos más graves, la alergia a los cacahuetes o a los frutos secos puede provocar anafilaxia.

PRODUCTOS EN LOS QUE USUALMENTE SE ENCUENTRA PRESENTE

Además de en el propio alimento tal cual, los cacahuetes como otros frutos secos se encuentran presentes como ingredientes en muchos productos alimentarios, como los que describimos a continuación:

- Maní
- Mantequilla de maní
- Harina de maní
- Aceite de maní, ya sea prensado o exprimido
- Surtido de frutos secos, maníes confitados
- Frutos secos molidos
- Nu-Nuts (frutos secos artificiales)
- Etc...