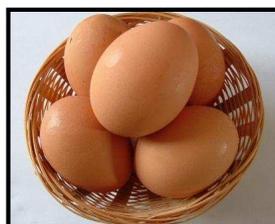


Œuf de poule



Allergène

Etiquetage
Obligatoire**Apparentés :**

- lécithine d'œuf
- lysozyme E 1105

Utilisation

Tel quel et dans de nombreuses préparations culinaires

L'œuf peut être consommé :

1. **Tel quel** : coque, dur, poché, dur, en préparation culinaire (gâteaux, quiches.....)
2. **Dans de nombreux produits alimentaires d'origine industrielle** :
 - Mayonnaise, sauces
 - Pâtes, gnocchis...
 - Pains spéciaux, viennoiseries
 - Plats cuisinés, (terrines, gratins, ...)
 - Pâtisseries, biscuits, certaines céréales du petit déjeuner, desserts (mousses, crèmes, glaces...), friandises
 - Certains fromages peuvent contenir du lysozyme d'œuf

Observations

L'œuf peut être responsable d'allergie alimentaire, et en est d'ailleurs la cause la plus fréquente chez l'enfant de moins de 3 ans. Alors non toléré sous forme crue (œuf coque, mousse ...) il l'est parfois sous forme cuite, par exemple dans des gâteaux.

Le blanc d'œuf, dont les principaux allergènes sont l'ovalbumine, l'ovomucoïde, l'ovotransferrine, la lécithine et le lysozyme, est plus allergisant que le jaune d'œuf qui contient de l'albumine. L'éviction de la lécithine de l'œuf et/ou du lysozyme n'est pas systématique en cas d'allergie à l'œuf et doit être considérée au cas par cas.

Des allergies croisées sont possibles entre l'œuf de poule et les œufs de dinde, canard et oie, mais aussi entre œuf de poule et viande de volailles poulet ou de dinde.