

# ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE



## ZUSATZSTOFFE

1	MIT FARBSTOFFEN	A
2	MIT KONSERVIERUNGSMITTLEN	B
3	COFFEINHALTIG	C
4	CHININHALTIG	D
5	MIT SÜßUNGSMITTELN	E
6	MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN	F
7	MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER	G
8	GESCHWEFELT	H
9	GESCHWÄRZT	I
10	GEWACHST	J
11	MIT PHOSPHAT	K

## ALLERGENE

GLUTENHALTIGES GETREIDE/-ERZEUGNISSE U.A. WEIZEN, HARTWEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER
SELLERIE/-ERZEUGNISSE BLEICHSELLERIE, KNOLLENSELLERIE, STAUDENSELLERIE
KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE U.A. KREBS, SHRIMPS, GARNELEN, SCAMPI, HUMMER
LUPINE/-ERZEUGNISSE U.A. LUPINENMEHL, LUPINENKONZENTRAT, LUPINENPROTEIN
SESAM/-ERZEUGNISSE U.A. SESAMÖL, SESAMMEHL, SESAMSAMEN
FISCH/-ERZEUGNISSE ALLE FISCHARTEN (U.A. ANCHOVIS, KAVIAR)
SENF/-ERZEUGNISSE U.A. AUCH SENFSPROSSEN, SENFPULVER, SENFKÖRNER
ERDNÜSSE/-ERZEUGNISSE ALLE ERDNUSSORTEN
MILCH/-ERZEUGNISSE EINSCHLIEßLICH LAKTOSE ALLE MILCHPRODUKTE
SCHWEFELDIOXID / SULFITE E220 – E228 U.A. TROCKENOBST, TOMATENPÜREE, WEIN
SOJA/-ERZEUGNISSE ALLE SORTEN SOJABOHNEN
SCHALENFRÜCHTE (NÜSSE)/-ERZEUGNISSE U.A. MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, CASHEWKERNE
EIER/-ERZEUGNISSE ALLE EISORTEN
WEICHTIERE/-ERZEUGNISSE U.A. SCHNECKEN, MUSCHELN, AUSTERN, TINTENFISCH, CALAMARES

UNSER BROT BESTEHT AUS WEIZEN- UND ROGGENMEHL

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	<b>Zusätzlich bei diesen Farbstoffen:</b> „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstof- fe“: Kann Aktivität und Auf- merksamkeit bei Kindern be- einträchtigen.	Lachersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsa- lat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitun- gen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960  andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich:</b> „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.