

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Die Kennzeichnung erfolgt in Verbindung mit der jeweiligen Speise und ist mit folgender Nummerierung zu verwenden.

### Zusatzstoffe:

- |        |   |
|--------|---|
| Nr. 1  | mit Konservierungsstoff, alle Lebensmittel  |
| Nr. 2  | mit Antioxidationsmitteln, alle Lebensmittel  |
| Nr. 3  | mit Geschmacksverstärker, alle Lebensmittel   |
| Nr. 4  | mit Farbstoff (E 120, E 150, Zuckercouleur), alle Lebensmittel  |
| Nr. 5  | mit Süßungsmittel(n), alle Lebensmittel   |
| Nr. 6  | mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel, alle Lebensmittel   |
| Nr. 7  | enthält eine Phenylalaninquelle, alle Lebensmittel mit Süßungsmittel(n), nur bei Aspartam   |
| Nr. 8  | auf der Grundlage (z.B. von Sorbit) bei Tafelsüßen, alle Lebensmittel   |
| Nr. 9  | gewachst, Äpfel, Birnen, Melonen, frische Zitrusfrüchte (Wenn Obst gewaschen wird, keine Kennzeichnung notwendig!)  |
| Nr. 10 | geschwefelt, alle Lebensmittel (mit einem Gehalt von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l Schwefeldioxid)   |
| Nr. 11 | geschwärzt, Oliven  |
| Nr. 12 | mit Phosphat, <b>nur</b> bei allen Fleischerzeugnisse (Die Bezeichnung auf dem Lebensmittel kann auch Stabilisator E 450 a,b sein) wo Phosphat als Zutat zusätzlich hinzugefügt wurde |
| Nr. 13 | mit Milcheiweiß (Molkepulver, Milchpulver), <b>nur</b> bei allen Fleischwaren wo Milcheiweiß als Zutat zusätzlich hinzugefügt wurde   |
| Nr. 14 | mit Hühnereiweiß, <b>nur</b> bei allen Fleischerzeugnisse wo Hühnereiweiß als Zutat zusätzlich hinzugefügt wurde  |
| Nr. 15 | mit Stärke (modifizierte Stärke, Pflanzenstärke), <b>nur</b> bei allen Fleischerzeugnisse wo Stärke als Zutat zusätzlich hinzugefügt wurde  |
| Nr. 16 | mit Nitrat, Nitrit, Nitrit-Pökelsalz, alle Lebensmittel   |
| Nr. 17 | Ernährungszweck siehe Verpflegungskatalog - alle Diäten, die der Diätverordnung unterliegen   |

### Allergene:

- |        |   |
|--------|---|
| Nr. 18 | Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Produkte<br><b>18 a</b> Weizen, Dinkel, Khorsan-Weizen, <b>18 b</b> Roggen, <b>18 c</b> Gerste, <b>18 d</b> Hafer |
| Nr. 19 | Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  |
| Nr. 20 | Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  |
| Nr. 21 | Fisch daraus hergestellte Erzeugnisse   |
| Nr. 22 | Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  |
| Nr. 23 | Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse  |
| Nr. 24 | Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)  |

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Die Kennzeichnung erfolgt in Verbindung mit der jeweiligen Speise und ist mit folgender Nummerierung zu verwenden.

### Allergene:

- |               |  |
|---------------|--|
| <b>Nr. 25</b> | Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse<br><b>25 a</b> Haselnüsse, <b>25 b</b> Walnüsse, <b>25 c</b> Kaschunüsse, <b>25 d</b> Pekannüsse, <b>25 e</b> Paranüsse,<br><b>25 f</b> Macadamia-Queenslandnüsse, <b>25 g</b> Pistazien, <b>25 h</b> Mandeln |
| <b>Nr. 26</b> | Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse   |
| <b>Nr. 27</b> | Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse   |
| <b>Nr. 28</b> | Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse   |
| <b>Nr. 29</b> | Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als SO <sub>2</sub> angegeben   |
| <b>Nr. 30</b> | Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  |
| <b>Nr. 31</b> | Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse   |

### Nicht deklarierungspflichtige Zusatzstoffe:

- |               |           |
|---------------|-----------|
| <b>Nr. 32</b> | Knoblauch |
| <b>Nr. 33</b> | Alkohol   |