

Speise/Getränk:

Datum:

enthält Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

Glutenhaltiges Getreide jeweils inkl. daraus hergestellte Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Weizen wie Dinkel und Khorasan-Weizen (Kamut) <input type="checkbox"/> Roggen <input type="checkbox"/> Gerste <input type="checkbox"/> Hafer	Schalenfrüchte (= Nüsse) jeweils inkl. daraus gewonnene Erzeugnisse <input type="checkbox"/> Mandeln <input type="checkbox"/> Haselnüsse <input type="checkbox"/> Walnüsse <input type="checkbox"/> Kaschunüsse (Cashewkerne) <input type="checkbox"/> Pecannüsse <input type="checkbox"/> Paranüsse <input type="checkbox"/> Pistazien <input type="checkbox"/> Macadamia- oder Queenslandnüsse
<input type="checkbox"/> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	
<input type="checkbox"/> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<input type="checkbox"/> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (<input type="checkbox"/> Laktose/Milchzucker)	<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulphite (Sulfite) (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO ₂)
<input type="checkbox"/> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Die Kennzeichnung von möglichen Spuren von Allergenen in den verwendeten Zutaten muss nicht übernommen werden.

Zusatzstoffe:

<input type="checkbox"/> mit Farbstoff <input type="checkbox"/> Farbstoff : Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen. (bei Azofarbstoff Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin E (E 122), Cochenillerot A (E 124) oder Allurarot AC (E 129))	<input type="checkbox"/> mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
<input type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff/konserviert	<input type="checkbox"/> mit Süßungsmittel(n) <input type="checkbox"/> enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmitteln Aspartam (E 951) und/oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)) <input type="checkbox"/> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (bei mehr als 10 % Sorbit (E 420), Mannit (E 421), Isomalt (E 953), Maltit (E 965), Lactit (E 966), Xylit (E 967) oder Erythrit (E 968))
<input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker	
<input type="checkbox"/> geschwärzt (bei Oliven)	<input type="checkbox"/> chininhaltig (bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken)

Sofern ein Zusatzstoff aus einer Zutat im Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausübt, kann dessen Angabe entfallen. Die Leerzeilen auf der nächsten Seite können für weitere Angaben genutzt werden, z. B. bezüglich Zusatzstoffen: mit Antioxidationsmittel

Sonstiges (Wichtige Anmerkungen dazu darunter):

<input type="checkbox"/> enthält Alkohol *	<input type="checkbox"/> "Lebensmittelzubereitung aus"
<input type="checkbox"/> koffeinhaltig *	(hier die Angaben vom Etikett übernehmen)
<input type="checkbox"/> Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen. (Koffeingehalt mg/100 mL) (bei koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken mit mehr als 150 mg/L Koffein)	<input type="checkbox"/> genetisch verändert oder aus genetisch verändertem hergestellt (zusätzlich entweder auf oder in unmittelbarem Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels zu kennzeichnen)
<input type="checkbox"/> Vorderschinken	<input type="checkbox"/> Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß
<input type="checkbox"/> Formfleisch-Erzeugnis	<input type="checkbox"/> Salatmayonnaise
<input type="checkbox"/> Pizzabelag	<input type="checkbox"/> kakaohaltige Fettglasur
<input type="checkbox"/> Hackfleisch-Drehspieß	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> enthält Separatorenfleisch	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Um eine Irreführung zu vermeiden, müssen solche und bestimmte andere Abweichungen zusätzlich bei der korrekten Bezeichnung des Lebensmittels oder auch bei den entsprechenden aufgelisteten Zutaten gekennzeichnet werden (z. B. auf Speisekarten, Preisverzeichnissen, Schildern).

Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129: Hinweis unverändert auch beim Lebensmittel so angeben! Ein Hinweis dazu ist auf dem Etikett der Produkte zu finden! (z. B. in „Schlumpf-Eis“, Lachs-Ersatz, flüssigen Farbstoffen für Überzüge, bunten Deko-Artikeln)

mit Farbstoff, mit Süßungsmittel(n), chininhaltig oder erhöhter Koffeingehalt: Bei Abgabe in Flaschen erfolgt die Kennzeichnung über das Etikett!

Formfleisch-Erzeugnisse können z. B. sein: Hähnchen-Nuggets, Schnitzel, Cordon-Bleu, „Schinken“. Bei anderen Tierarten als Schwein ist bei Schnitzel o. Ä. zusätzlich die Tierart anzugeben, z. B. „Hähnchen-Schnitzel“ oder „Puten-Schnitzel“; Wiener Schnitzel = NUR aus Kalbfleisch!

Pizzabelag: Produkte, die aussehen wie Kochschinken/Vorderschinken, aber rechtlich/laut Etikett auf dem Produkt dies nicht sind. Genaue Bezeichnung vom Etikett übernehmen und Tierart beachten!

Hackfleisch-Drehspieß: Es gibt hier diverse Produkte, die sich in der Zusammensetzung stark unterscheiden, ebenso ist die Tierart anzugeben (z. B. Hähnchen). Ein „Hackfleisch-Drehspieß“ ist kein Döner (Kebab)!

Separatorenfleisch: Kann in preiswerter Pizza-Salami, Frikandellen, Hot-Dog-Würstchen etc. enthalten sein.

Lebensmittelzubereitung aus ...: Gemeint sind hier Produkte, die Käse imitieren. Bei der Bezeichnung darf das Wort „Käse“ nicht erwähnt werden, daher ist hier die genaue Bezeichnung vom Etikett zu übernehmen! Feta = NUR aus Griechenland (sichtbar am roten Symbol für geschützte Ursprungsbezeichnung)!

genetisch verändert oder aus genetisch verändertem ... hergestellt: Bei Öl, Fett, Mayonnaise/Soßen auf Öl-Basis möglich. Ein Hinweis dazu ist auf dem Etikett der Produkte zu finden: „hergestellt aus genetisch verändertem ...“

Mayonnaise/Salatmayonnaise: Mayonnaise enthält mindestens 70 % Fett (und 5 % Eigelb); Salatmayonnaise enthält mindestens 50 % Fett.

Milcheis darf kein Fremdfett/pflanzliches Fett enthalten. Achtung: pflanzliche Fette können z. B. in Emulgatoren vorkommen. Wenn die pflanzlichen Fette in Geschmack gebenden Zutaten enthalten sind, ist dies erlaubt (z. B. Nüsse, Kakao).

Vanilleeis/Eis mit Vanillegeschmack: Bei Verwendung von „Aroma“ (auch „natürlichem Aroma“), ist die Bezeichnung des Produktes „Eis mit Vanillegeschmack“ und nicht „Vanilleeis“. Hierfür müssen „gemahlene Vanilleschoten“, „Vanilleextrakt“ oder „natürliches Vanillearoma“ verwendet werden.

* ohne Rechtsgrundlage

Rechtsgrundlagen: Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung - LMIV), Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), Bekanntmachung 2017/C 428/01 bzgl. Informationen über Allergene, Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV), Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, Aromenverordnung, Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung, Verordnung (EG) Nr. 1829/2003, Verordnung (EG) Nr. 1334/2008; Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs, Code of Practice Mayonnaise, Leitsätze Salatmayonnaise