

## Information zu Allergenen, Zusatzstoffen und weiteren Zutaten in unseren Produkten

Speise/Artikel eintragen:											
<b>enthält ALLERGENE:</b>											
Weizen/Gerste/Roggen *											
Krebstiere											
Eier											
Fische											
Erdnüsse											
Sojabohnen											
Milch (einschließlich Laktose/Milchzucker)											
Mandeln/Haselnüsse/Walnüsse/Pistazien **											
Sellerie											
Senf											
Sesamsamen											
Schwefeldioxid und Sulphite (Sulfite)											
Lupinen											
Weichtiere											
<b>ZUSATZSTOFFE:</b>											
mit Farbstoff											
„Farbstoff ... : Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ <sup>A</sup>											
mit Konservierungsstoff/konserviert											
mit Geschmacksverstärker											
geschwärzt (bei Oliven)											
mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)											
mit Nitritpökelsalz und/oder Nitrat ***											
mit Süßungsmittel(n)											
"enthält eine Phenylalaninquelle" <sup>B</sup>											
"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" <sup>C</sup>											
chininhaltig (bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken)											

\* **Bitte W, G oder R eintragen** (Weizen auch für Dinkel und Khorasan-Weizen (Kamut); gegebenenfalls das weitere glutenhaltige Getreide Hafer bitte namentlich vermerken)

\*\* **Bitte M, H, Wa oder P eintragen** (gegebenenfalls weitere Schalenfrüchte (= Nüsse) bitte namentlich vermerken: Kaschunüsse (Cashewkerne), Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse)

\*\*\* **Bitte Np oder N eintragen**

<sup>A</sup> Bezeichnung oder E-Nummer des Azofarbstoffs eintragen (Farbstoff Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin E (E 122), Cochenillerot A (E 124) oder Allurarot AC (E 129))

<sup>B</sup> bei Süßungsmitteln Aspartam (E 951) und/oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)

<sup>C</sup> 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)

<sup>D</sup> ohne Rechtsgrundlage <sup>E</sup> bei koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken mit mehr als 150 mg/L Koffein

Die Kennzeichnung von möglichen Spuren von Allergenen in den verwendeten Zutaten muss nicht übernommen werden. Sofern ein Zusatzstoff aus einer Zutat im Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausübt, kann dessen Angabe entfallen. Die Leerzeilen können für weitere Angaben genutzt werden (z. B. mit Antioxidationsmittel, gewachst).

## Information zu Allergenen, Zusatzstoffen und weiteren Zutaten in unseren Produkten

Speise/Artikel eintragen:										
<b>SONSTIGES</b>										
enthält Alkohol <sup>D</sup>										
koffeinhaltig <sup>D</sup>										
Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen. (Koffeingehalt ... mg/100 mL) <sup>E</sup>										
Vorderschinken										
Formfleisch-Erzeugnis										
Pizzabelag										
Hackfleisch-Drehspieß										
enthält Separatorenfleisch										
"Lebensmittelzubereitung aus ..." (hier die Angaben vom Etikett übernehmen)										
genetisch verändert oder aus genetisch verändertem ... hergestellt										
Surimi, Fischzubereitung aus Fischmuskeleiweiß										
Salatmayonnaise										
kakaohaltige Fettglasur										

**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 an gut sichtbarer Stelle deutlich lesbar und unverwischbar 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 ...“ (zusätzlich entweder auf oder in unmittelbarem Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels zu kennzeichnen!)

**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“, „Vanillemark“, „Vanilleextrakt“ und/oder „natürliches Vanillearoma“ verwendet werden.