

Kennziffern zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoffe
- 2 = mit Konservierungsstoffen (Nitritpökelsalz)
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Phosphat
- 6 = geschwärzt
- 7 = geschwefelt
- 8 = mit Süßungsmittel(n) – enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)
- 9 = coffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = gewachst

Allergene:

- G** = **Glutenhaltig**
(G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, G5=Dinkel, G6=Kamut oder Hybridstämme davon)
- K** = **Krebstiere und Erzeugnisse**
- E** = **Eier und Erzeugnisse**
- Ss** = **Sesam und Erzeugnisse**
- F** = **Fisch und Erzeugnisse**
- L** = **Lupine und Erzeugnisse**
- En** = **Erdnüsse und Erzeugnisse**
- W** = **Weichtiere und Erzeugnisse**
- Sb** = **Sojabohnen und Erzeugnisse**
- Se** = **Senf und Erzeugnisse**
- M** = **Milch und Erzeugnisse**
- S** = **Sellerie und Erzeugnisse**
- Sf** = **Schalenfrüchte**
(Sf1=Mandel, Sf2=Haselnuss, Sf3=Walnuss, Sf4=Cashew, Sf5=Pecannuss, Sf6=Paranuss, Sf7=Pistazie, Sf8=Macadamianuss und Sf9=Queenslandnuss)
- Sd** = **Schwefeldioxid und Sulfit**

Sonstiges:

Kennzeichnung, damit Verbraucher Erzeugnis erkennt und nicht aufgrund der Bezeichnung etwas Höherwertiges erwartet

- Formfleisch: „aus Fleischstücken zusammengefügt“
- Analogkäse: Darf nicht als Käse bezeichnet werden, z.B. „Zubereitung aus Pflanzenfett und Magermilch“
- Formfisch: „Surimi“, „aus Fischstücken zusammengefügt“
- Lachsersatz
- Kakaohaltige Fettglasur

Diese Bezeichnungen müssen in den Speiseplan übernommen werden, sobald eines der Produkte enthalten ist!