

Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung

Zusatzstoffe	Allergene	
<ul style="list-style-type: none"> 1. Farbstoffe 2. Konservierungsmittel 3. Süßungsmittel 4. Phosphate 5. Antioxidationsmittel 6. Geschmacksverstärker 7. Phenylalaninquelle 8. Gewachst 9. Schwefeldioxid 10. Glutamat 11. Ascorbinsäure 12. Rauch 13. Nitrit-Pökelsalz 28. geschwärzt 29. koffeinhaltig 	<ul style="list-style-type: none"> 14. Glutenhaltige Getreide <ul style="list-style-type: none"> a. Weizen b. Dinkel c. Roggen d. Gerste e. Hafer f. Hybrid-Getreide g. Kamut/ Khorasanweizen 15. Ei+ Eierzeugnisse 16. Milch+ Milcherzeugnisse einschließlich Laktose 18. Fisch + Fischerzeugnisse 19. Krebstiere 20. Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse 	<ul style="list-style-type: none"> 21. Sojabohnen + Sojabohnenerzeugnisse 22. Schalenfrüchte <ul style="list-style-type: none"> a. Mandel b. Haselnüsse c. Walnüsse d. Sonstige (Pecanüsse, Cashewnüsse Pistazien, 23. Sellerie + Sellerieerzeugnisse 24. Senf + Senferzeugnisse 25. Sesamsamen + daraus gewonnene Erzeugnisse 26. Lupine + Hülsenfrüchte 27. Weichtiere 30. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/ Kg oder Liter ausgedrückt als SO₂
Kennzeichnung von LM für religiöse/ ethische Gruppen:		
17. Schweinefleisch + Schweinefleischerzeugnisse		