

# Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- a mit Farbstoff
- b mit Konservierungsstoff oder konserviert
- c auch mit Nitritpökelsalz mit Nitrat mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- d mit Antioxidationsmittel
- e mit Geschmacksverstärker
- f geschwefelt
- g geschwärzt
- h gewachst
- i mit Süßungsmittel(n)
- j mit Phosphat

## Legende Allergene

1. glutenhaltige Getreide(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse  
(1W/Weizen,1Ro/Roggen,1Ge/Gerste,1Ha/Hafer,1Di/Dinkel,1Ka/Kamut)
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse ( einschließlich Laktose )
8. Schalenfrüchte, d. h.8Ma/ Mandeln,8Ha/ Haselnüsse,8Wa/ Walnüsse, 8Ka/Kaschunüsse,8Pe/ Pekannüsse,8Pa/ Paranüsse,8Pi/ Pistazien, 8Ma/Makadamianüsse und 8Qu/Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Weitere Regelungen

- K koffeinhaltig
- I chininhaltig
- H Hähnchenfleisch
- S Schweinefleisch
- R Rindfleisch
- P Pute

