

Allergene

Wichtige Info zu den Allergenen: Eine Allergen-Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

A= Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen (Wei)), Roggen (Ro), Gerste (Ge), Hafer (Ha) und Erzeugnisse daraus

B= Hafer (Ha) und Erzeugnisse daraus

C= Eier und Erzeugnisse daraus

D= Fisch und Erzeugnisse daraus

E= Erdnüsse und Erzeugnisse daraus

F= Soja und Erzeugnisse daraus

G= Milch und Erzeugnisse daraus (einschl. Laktose)

H= Schalenfrüchte namentlich Mandeln (Ma), Haselnüsse (Has), Walnüsse (Wa), Cashewnüsse (Ca), Pekannüsse (Pe), Paranüsse (Pa), Pistazien (Pi), Macadamianüsse (Mac) und Erzeugnisse daraus

I= Sellerie und Erzeugnisse daraus

J= Senf und Erzeugnisse daraus

K= Sesam und Erzeugnisse daraus

L= Lupine und Erzeugnisse daraus

M= Weichtiere und Erzeugnisse daraus

N= Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = Milcheiweiß bei Fleischerzeugnissen

9 = koffeinhaltig

+9 = erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)

10 = chininhaltig

11 = mit Süßungsmittel

12 = Phenylalaninquelle bei Aspartam

13 = gewachst

14 = mit Taurin

15 = mit Nitrat

16 = mit Nitritpökelsalz