

# ZUSATZSTOFFE IN SPEISEN UND GETRÄNKEN

Kenntlichmachungsbestimmung nach § 9 der Zusatz-Zulassungsverordnung (ZZuV) für unsere eingesetzten Lebensmittel und Getränke. Gesetzesstand: 16. Jan. 2004

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 8 mit Antioxidationsmittel |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 9 mit Schwefeldioxid       |
| 3 koffeinhaltig            | 10 mit Schwärzungsmittel   |
| 4 chininhaltig             | 11 mit Phosphat            |
| 5 mit Taurin               | 12 Phenylalaninquelle      |
| 6 mit Süßungsmittel        | 13 enthält Sulfite         |
| 7 mit Geschmacksverstärker |                            |

# ALLERGENE IN SPEISEN UND GETRÄNKEN



## A. Glutenhaltiges Getreide

Hart-/Weichweizen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut, Roggen, Gerste, Hafer, Triticale enthalten das kleberbildende Gluten - dies gilt auch für Lebensmittel aus diesen Getreidearten



## B. Hühnereier

Eier verwendet als Glasur, gekochte Eier, Rühreier auch enthalten in süßen Hefeteigen, Backwaren, Baisers, Mayonnaisen, Soßen, vielen Wurtssorten, Salaten - sowie in Erzeugnissen mit Eiern



## C. Milchprodukte

Milch, Butter, Schmand in süßen Hefeteigen, Backwaren - sowie aus Milch gewonnene Erzeugnisse



## D. Sellerie

Gewürzmischungen, Gemüse: Knollensellerie, Bleichsellerie und Schnittsellerie - sowie aus Sellerie gewonnene Erzeugnisse



## E. Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse in vielen süßen Backwaren - oder in Form süßer Brösel



## F. Erdnüsse

Erdnüsse sind Hülsenfrüchte und damit z.B. mit Erbsen, Lupinen, Soja und Bohnen verwandt. Erdnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.



## G. Schwefeldioxyd/Sulfite

Schwefeldioxyd - auch E220 - wird als Konservierungsmittel und Antioxidationsmittel eingesetzt - vor allem bei Trockenfrüchten: Rosinen, Kartoffelgerichten, Fruchtsäften, Marmeladen und Wein.



## H. Senf

Hergestellt aus den Samenkörnern des weißen, braunen und des schwarzen Senfs - als scharfes Gewürz. Senfkörner (ganze Samen), Senfpulver (gemahlene Samen) und Würzpaste (Tafelsenf) - sowie aus Senf hergestellte Erzeugnisse



## J. Weichtiere

Tintenfische, Muscheln und Austern und die auf dem Land lebenden Schnecken - sowie aus Weichtieren hergestellte Erzeugnisse



## K. Süß- und Meerwasserfische

Süß- als auch Meerwasserfische aller Arten - sowie aus Fischen hergestellte Erzeugnisse



## L. Krebstiere

Garnelen, Krabben, Shrimps, Krill, Hummer, Langusten, Fluss- und Taschenkrebse - sowie aus Krebstieren hergestellte Erzeugnisse



## M. Sesamsamen

Sesamsamen werden zum Bestreuen von Brot oder Kleingebäck verwendet. Sie befinden sich auch in Broten mit Ölsaaten - sowie aus Sesamsamen hergestellte Erzeugnisse



## N. Sojabohne

Hier ist das allergene Potential durch den hohen Eiweißgehalt bedingt. Soja wird hauptsächlich zur Gewinnung von Öl verwendet - sowie aus Soja hergestellte Erzeugnisse

**Hinweis:** Die Allergenkennzeichnung bezieht sich generell nur auf Erzeugnisse, die absichtlich bei der Lebensmittelproduktion eingesetzt wurden. Da in unserem Betrieb jedoch bei der Herstellung der Speisen nie ganz ausgeschlossen werden kann, dass unbeabsichtigte Übertragungen stattfinden, weisen wir daraufhin, dass jederzeit Spuren der vorhandenen Allergene in anderen Speisen enthalten sein können.