

# ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE

Kennziffer	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe/Zutaten
1	mit Konservierungsstoff
2	mit Antioxidationsmittel
3	mit Geschmacksverstärker
4	mit Süßungsmittel
5	mit Süßungsmitteln
6	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
7	mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
8	mit Zuckerarten und Süßungsmittel
9	mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
10	enthält eine Phenylalaninquelle
11	kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
12	mit Farbstoff
13	geschwefelt
14	gewachst
15	geschwärzt
16	mit Phosphat +
17	mit Milchpulver +
18	mit Molkenpulver +
19	mit Milcheiweiß +
20	mit Eiklar +
21	unter Verwendung von Milch +
22	unter Verwendung von Sahne +
25	chininhaltig
26	koffeinhaltig ++
49	Konserviert mit Thiabendazol
50	mit Nitritpökelsalz
T	Thermisiert
	<b>Kennzeichnungspflichtige Allergene</b>
G	Glutenhaltiges Getreide
K	Krebstiere
E	Eier, alle Arten von Ei
F	Alle Arten von Fisch, Fischöl
EN	Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnusspaste
S	Sojasprossen, Sojasauce, Sojalecithin
M/L	Milch- und Milchprodukte/Lactose
SF	Schalenfrüchte und alle Arten
SE	Sellerie
Senf	Senfkörner, Senfsaat und Senfprodukte, Mostrich
SES	Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl und alle Produkte
Sulf	Schwefeldioxid/Sulfite
L	Lupine
W	Weichtiere, wie Schnecken, Tintenfisch, Austern

## Haftungs- ausschluss

Obwohl dieser Plan sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Dieser Plan stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.