

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allergenen Inhaltsstoffen

### In der Gemeinschaftsverpflegung

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel z.B. Isoascorbinsäure
- 4 Geschmacksverstärker z.B. Glutamat
- 5 Eisen- $\alpha$ -gluconat(E579)oder Eisen- $\alpha$ -lactat(585)
- 6 Schwefeldioxid(z.B. Schälkartoffeln, Trockenobst, Meerrettich)
- 7 Wachs (z.B. Zitrusfrüchte)
- 8 Stabilisator (mit Phosphat)
- 9 Trockenmilch, Molken-, Milcheiweiß-Erzeugnisse
- 10 Eiweiß
- 11 Süßstoff oder Zuckeraustauschstoff  
Zuckerersatzstoffe(z.B. Sorbit, Saccharin)
- 12 unter Schutzatmosphäre verpackt
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle

#### Kennzeichnung allergener Inhaltsstoffen

- a Glutenhaltige Getreide(d.h. Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d Fisch u. daraus hergestellte Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f Sojabohnen u. daraus hergestellte Erzeugnisse
- g Milch u. daraus hergestellte Erzeugn./Laktose
- h Schalenfrüchte(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien Und andere Nussarten)
- i Sellerie u. daraus hergestellte Erzeugnisse
- j Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k Sesamsamen u. daraus hergestellte Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen u. daraus hergestellte Erzeugnisse
- n Weichtiere u. daraus hergestellte Erzeugnisse