

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

**Laut Vorschrift des Amtes für Veterinärwesen und Verbraucherschutz vom
01.01. 2006 gilt die Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen
in zubereiteten Speisen:**

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Schwefelung
- 6 Schwärzung
- 7 gewachst
- 8 Phosphate
- 9 Süßungsmittel/n
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 Kochsalzersatz
- 13 bestrahlt
- 14 gentechnisch verändert
- 15 enthält Süßholzextrakte
- 16 erhöhter Koffeingehalt
- 17 chininhaltig
- 18 beeinträchtigt Aufmerksamkeit
- 19 mit zugesetzten Pflanzensterinen
- 20 vermeiden bei erhöhtem Blutdruck
- 21 mit Zucker & Süßungsmitteln

Kennzeichnung von Allergenen

**Viele natürliche Lebensmittel können auch Allergien auslösen, deshalb werden
14 Hauptallergene und Auslöser für allergische und andere Überempfindlichkeits-
Reaktionen im Speiseplan gekennzeichnet.**

- EI enthält Eier
- ER enthält Erdnüsse
- FI enthält Fisch
- GL enthält Gluten
(GL-G) Gerste; (GL-H) Hafer; (GL-R) Roggen; (GL-W) Weizen, Dinkel
- KR enthält Krebstiere
- LA enthält Milch
- LU enthält Lupine
- S enthält Senf
- SC enthält Schalenfrüchte
(SC-CA) Cashewnüsse; (SC-HA) Haselnüsse;(SC-MA) Mandeln;
(SC-MC) Macadamianuss; (SC-PA) Paranuss;
(SC-PE) Pecannuss; (SC-PI) Pistazien; (SC-W) Walnüsse
- SD enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- SE enthält Sesamsamen
- SL enthält Sellerie
- SO enthält Soja
- W enthält Weichtiere

Aufgrund unseres großen Produktspektrums sind Spuren von Allergenen in allen Lebensmitteln möglich