

Zusatzstoffe

Name		Bemerkung (F6)
Farbstoff	1	Farbstoffe E 100 - E 180 z.B. alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoff	2	Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 252 oder einem Gemisch z.B. Lachsersatz, Feinkostsalate, (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven), Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse
Nitritpökelsalz	2a	s. Konservierungsstoff
Nitrat	2b	s. Konservierungsstoff
Nitrat und Nitritpökelsalz	2c	s. Konservierungsstoff
Antioxidationsmittel	3	Antioxidationsmittel E 310 - E 321 z.B. rockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker	4	Geschmacksverstärker E 620 - E 635 z.B. Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
geschwefelt	5	Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg! z.B. Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
geschwärzt	6	Eisensalze E 579, E 585 z.B. schwarze Oliven
gewachst	7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 - E 904, E 912, E 914 z.B. Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Phosphat	8	Phosphate E 338 - 341, E 450 - E 452 Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
Süßungsmittel	9	Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967 bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken" z.B. süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z.B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich Hinweis: Mit Süßungsmittel ist nicht Zucker gemeint, sondern eine Tafelsüße, die auf chemischer Basis erstellt wurde und gemeinhin „Süßstoff“ genannt wird.
eine Phenylalaninquelle	10	s. Süßungsmittel
Koffein	11	Koffein z.B. alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin	12	Chinin, Chininsalze z.B. Bitter Lemon
Taurin	13	Taurin z.B. Red Bull
Milchweiß	14	z.B. in Brühwurst
Gentechnisch veränderter Rohstoff	15	Bei Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder daraus hergestellt werden. Die Kenntlichmachung hat in unmittelbarem Zusammenhang mit dem hergestellten Produkt zu erfolgen. Dies gilt auch für Speisen, die z.B. in gentechnisch verändertem Öl gebacken wurden.
Alkohol	16	In Speisen enthaltener Alkohol z.B. Süßspeisen, Braten, Soßen

Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer Produktionsküche nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.

Allergene

Name		Bemerkung (F6)
Glutenhaltige Getreide	a	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel (Grünkern), Kamut, Emmer, Einkorn, Hafer, entsprechende Hybridstämme (Triticale...) Produkte: Soßen, Würzmittel, Fertigprodukte...
Weizen	a1	
Roggen	a2	
Gerste	a3	
Hafer	a4	
Dinkel	a5	
Kamut	a6	
Soja / Sojaerzeugnisse	b	z.B. Sojamilch, Tofu, Sojasoßen, Miso, Tempeh, Natto, div. Gewürzzubereitungen, Vegetarische/Vegane Fertigprodukte...
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	c	z.B. Erdnussbutter, Soßen, Pasten, div. Süßwaren, Getränkepulver, Backwaren, Speiseeis...
Sesam / Sesamerzeugnisse	d	z.B. Backwaren, Soßen, Pasten Gewürzmischungen und -Zubereitungen, Müsli...
Schalenfrüchte	e	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ...
Mandeln	e1	
Haselnüsse	e2	
Walnüsse	e3	
Kaschunüsse	e4	
Pecannüsse	e5	
Paranüsse	e6	
Pistazien	e7	
Macadamia (Queenslandnuss)	e8	
Eier / Eierzeugnisse	f	z.B. Teigwaren, Backwaren, Desserts, Aufläufe, Soßen, Dressings, Fertigprodukte, Panierungen...
Milch / Milcherzeugnisse	g	z.B. Sämtliche Milchtypen, Butter, Käse, Molke, Quark, Joghurt, Buttermilch, Schokolade, Speiseeis, Milchpulver, Würzmittel, Wurst...
Fisch / Fischerzeugnisse	h	z.B. Alle Fischarten (Frischfisch, Trockenfisch, Fischkonserven, Räucherfisch), Kaviar, Fischsoßen, Marinaden, Div. Würzmittel
Krebstiere / Krebstiererzeugnisse	i	z.B. Krebse, Hummer, Langusten, Garnelen...
Senf / Senferzeugnisse	j	z.B. Senfkörner, Senfpulver, Dressings, Soßen, Marinaden, Gewürzmischungen, Eingelegtes Gemüse...
Sellerie / Sellerierzeugnisse	k	z.B. Bleich-, Knollen-, Staudensellerie, Brühen, Gewürzmischungen, Soßen...
Schwefeldioxid / Sulfite	l	z.B. Wein, Essig, Trockenfrüchte, Meerrettichzubereitungen, Krebstiere, Kopffüßler, Kartoffeltrockenerzeugnisse, Fruchtzubereitungen...
Lupine / Lupinenerzeugnisse	m	z.B. Lupinmehl, Backmischungen - oft in Glutenfreien (Mehl) und Vegetarischen/Veganen (Eiweiß) Produkten
Weichtiere / Weichtiererzeugnis...	n	z.B. Muscheln, Schnecken, Kopffüßler, häufiges Vorkommen in Soßen und asiatischen Erzeugnissen

Allergenkennzeichnung

Mit der EU- Verordnung Nr.1169/2011 müssen Zutaten mit allergener oder Unverträglichkeiten auslösender Wirkung hervorgehoben werden.

Leider lässt es sich in einer Produktionsküche nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen auf andere Produkte übertragen werden.