

## Kennzeichnung von Speisen und Getränken in Pizzerien Allergene und Zusatzstoffe

So können Sie die Allergene und Zusatzstoffe beispielsweise kennzeichnen:

| Kennzeichnung der <b>Zusatzstoffe</b> mit Zahlen   | Kennzeichnung der <b>allergenen Stoffe</b> mit Buchstaben   |
|--|---|
| 1 = mit Farbstoff<br>2 = mit Konservierungsstoff<br>3 = mit Antioxidationsmittel<br>4 = mit Geschmacksverstärker<br>5 = geschwefelt<br>6 = geschwärzt<br>7 = gewachst<br>8 = mit Phosphat<br>9 = mit Süßungsmittel(n)<br>10 = enthält eine Phenylalaninquelle<br>11 = coffeinhaltig<br>12 = chininhaltig | a = Weizen<br>aR = Roggen<br>aG = Gerste<br>aH = Hafer<br>aD = Dinkel<br>aGr = Grünkern<br>aB = Bulgur<br>b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>(einschließlich Laktose)<br>h = Schalenfrüchte (Nüsse); Art muss genannt werden<br>i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>l = Sulfite<br>m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse<br>n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |