

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