

Allergenkennzeichnung: Information in der Zutatenliste

Diese Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

a. Glutenthaltiges Getreide

(a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut oder a7 Hybridstämme davon)

b. Krebstiere

c. Eier

d. Fisch

e. Erdnüsse

f. Soja

g. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

h. Schalenfrüchte

(h1 Mandel, h2 Haselnuss, h3 Walnuss, h4 Cashew, h5 Pecannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss, h9 Queenslandnuss h10 Kokosnuss)

i. Sellerie

j. Senf

k. Sesamsamen

l. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l

m. Lupinen

n. Weichtiere

1. Natriumcitrat Diphosphat

2. Ascorbinsäure

3. Natriumnitrit

4. Echtes Karmin

5. Natrium-Ascorbat

6. Carboxymethylcellulose

7. Carrageen

8. Diphosphat

9. Salpeter

10. Natriumcitrat

11. Schwefel

12. Alkohol

13. Mono-Diglyceride