

Kennzeichnung von Allergenen

Viele Zusatzstoffe werden verdächtigt, bei dafür empfänglichen Personen Unverträglichkeiten auszulösen. Die meisten Allergien werden jedoch durch bestimmte Eiweißstoffe in Lebensmitteln verursacht - also durch natürliche Inhalts- und nicht durch Zusatzstoffe. Es gibt kaum ein Lebensmittel, auf das nicht irgendjemand irgendwie reagiert. Wissenschaftliche Studien belegen, dass in der Regel eine Person von 10.000 überempfindlich auf Zusatzstoffe reagiert. Anders ausgedrückt: Überempfindlichkeitsreaktionen, verursacht durch Zusatzstoffe, sind ausgesprochen selten. Sie können vermieden werden, indem die Betroffenen sehr genau das Zutatenverzeichnis studieren oder sich anderweitig informieren, z.B. durch Rückfragen beim Hersteller.

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Küche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können.

Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j) Senf und Senferzeugnisse
- k) Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg angegeben
- m) Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- n) Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe:

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Süßstoff
- 5) Geschmacksverstärker
- 6) Milcheiweiß
- 7) geschwefelt
- 8) Formfleisch
- 9) Saccharin
- 10) Phosphat
- 11) Stabilisator
- 12) Coffein