

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Kennzeichnungsbestimmungen § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249- E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate Fleischsalat, Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Würzmittel Fleischerzeugnisse, Soßen
Schwefeldioxid/Sulfite E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901- E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) <u>Anmerkung:</u> wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich

***aus Schulterteilen zusammengefügt**

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,
Hybridstämme⁷)
B= Krebstiere
C= Eier
D= Fisch
E= Erdnüsse
F= Soja
G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶,
Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)
I= Sellerie
J= Senf
K= Sesamsamen
L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
M= Lupinen
N= Weichtiere

Anmerkung:

Die Musterspeisekarte ist nur ein Beispiel, sie gilt nicht als Vorgabe für die oben aufgelisteten Speisen. Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachstehenden genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.