

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- B = Fisch
- C = Eier
- D = Soja
- E = Senf
- F = Sellerie
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- H = Erdnüsse
- K = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- L = Sesamsamen
- M = Schwefeldioxid und Sulfite
- O = Lupinen
- P = Mollusken (Weichtiere)
- R = Krebstiere

Inhaltsstoffe in Lebensmitteln und Gewürzen

1. Farbstoffe
 - a) Norbixin
 - b) Riboflavin
 - c) Kurkumin
 - d) Anthocyane
 - e) Echtes Kamin
 - f) Beta-Karotin
 - g) Saflokonzentrat
 - h) E131
2. Konservierungsstoffe
 - a) E250
 - b) Saitling
3. Natrium- Kaliumnitrat
4. Antioxidationsmittel
 - a) Ascorbinsäure
 - b) E300, E301
 - c) Gewürzextrakte, Aromen
5. Geschmacksverstärker
 - a) Glutamat
 - b) Dinatriumcyanulat
 - c) E621, E627 E631
 - d) Dextrose
6. mit Phosphat
7. mit Süßungsmittel
8. Tafelsüße auf der Grundlage von:
9. enthält Phenylalaninquelle
10. geschwefelt
11. gewachst
12. mit Milcheiweiß
13. koffeinhaltig
14. chininhaltig