

Allergenkennzeichnung: Information in der Zutatenliste

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

- 1) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesamsamen
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere

Diese Zutaten und Erzeugnisse daraus sind in der Zutatenliste immer namentlich aufzuführen. Sie dürfen sich beispielsweise nicht hinter Begriffen wie „Gewürze“ verstecken. Auch wenn Allergene als technische Hilfsstoffe, Trägerstoffe für Zusatzstoffe oder Aromen oder als Extraktionslösungsmittel zum Einsatz kommen, müssen sie genannt werden.

Wichtig: Die potenziell allergenen Zutaten sind in der Zutatenliste aufgeführt, es gibt aber keinen zusätzlichen Hinweis.