

**Legende der zu kennzeichnenden Zusatzstoffe für Gaststätten
und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung**



Kennziffer	Zusatzstoffe
1	mit Konservierungsstoff oder konserviert
2	mit Farbstoff
3	geschwefelt
4	gewachst
5	geschwärzt
6	mit Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet
7	Oberfläche mit Natamycin behandelt
8	mit Konservierungsstoff Hexamethylentetramin
9	mit Phosphat
10	mit Milcheiweiß
11	mit Eiklar
12	unter Verwendung von Milch und Sahne hergestellt
13	Oberfläche mit Sorbat behandelt
14	mit Süßungsmittel oder mit Süßungsmitteln
15	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
16	enthält eine Phenylalaninquelle
17	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
18	mit Fettglasur
19	mit Antioxidationsmittel
20	mit Geschmacksverstärker

Kennzeichnung	Allergene Zutat
A	glutenhaltiges Getreide *
B	Krebstiere *
C	Eier *
D	Fisch *
E	Erdnüsse *
F	Soja *
G	Milch einschließlich Laktose *
H	Schalenfrüchte / Nüsse *
I	Sellerie *
J	Senf *
K	Sesam *
L	Schwefeldioxid / Sulfit
	* oder Erzeugnisse daraus