

# Allergenkennzeichnung

Eine Liste der verarbeiteten Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

## Allergenkennzeichnung

### Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

<b><u>Glutenhaltiges Getreide</u></b> <b>Pasta</b> Spaghetti, Rigatoni, Gnocchi, Penne, Lasagne <b>Pizzateig</b>	A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (XX), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose <sup>1</sup> b) Maltodextrine auf Weizenbasis <sup>1</sup> c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis; d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
<b><u>Krebstiere</u></b> Schrimps, Garnelen, Meeresfrüchte (Gemischt)	B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b><u>Ei</u></b> Schweineschnitzel, Carbonara, Salat mit ei, frittierte Calamari, Lasagne, Minihänchenschnitzel, Joghurt Dressing	C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b><u>Fisch</u></b> Lachs, Sardellen, Thunfisch	D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird; b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird
<b><u>Erdnuss</u></b>	E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b><u>Soja</u></b>	F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett <sup>1</sup> b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen; c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen; d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen
<b><u>Milch oder Laktose</u></b> Pasta mit Sahne, Joghurtdressing, Korma, Käse (Gauda, Mozzarella, Raclette, Parmesan, Gorgonzola) Fetakäse Salsa-Sauce	G	Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs; b) Lactit;
<b><u>Schalenfrüchte</u></b> (Mandeln und Caschew Nüsse)	H	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
<b><u>Sellerie</u></b> Bolognese, Salsa-Sauce	L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b><u>Senf</u></b> Joghurt Dressing	M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b><u>Sesam</u></b>	N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<b><u>Sulfite</u></b>	O	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
<b><u>Lupinen</u></b>	P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b><u>Weichtiere</u></b> Frutti di Mare (Pfahlmuscheln, Tintenfisch, Teppichmuscheln, Oktopus)	R	Weichtiere wie z. B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse