



Allergenkennzeichnung für verpackte Lebensmittel

Die 14 Hauptallergene, die bereits seit 2005 europaweit auf Verpackungen deklarationspflichtig sind, werden nun im Zutatenverzeichnis hervorgehoben, z.B. durch Großbuchstaben oder Zahlen. Bei verpackten Lebensmitteln wie Käse oder Milch, die u.U. kein Zutatenverzeichnis brauchen, sind die enthaltenen Hauptallergene bereits aus der Verkehrsbezeichnung ersichtlich.

Die 14 Hauptallergene sind:

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse - einschließlich Laktose
8. Schalenfrüchte wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc. und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg z.B. Rosinen
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusätzlich werden gekennzeichnet:

- a. Konservierungsstoffe z.B. bei Käse
- b. Phosphat z.B. bei Würstchen

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung
Axel Schneider - Küchenmeister und Diätkoch - 02261/478822
oder unter info@as-party-service.com