

Bezeichnung der Backware:

Ihr Name:

		Bitte die Allergene und Zusatzstoffe ankreuzen, die in der Backware enthalten sind.	
A	Weizen		
	Roggen		
	Gerste		
	Hafer		
	Dinkel		
	Kamut		
	Einkorn		
	Grünkorn		
	Ei		
	Erdnüsse		
E	Sesam		
	Soja		
	Milch (einschließlich Laktose)		
	Mandeln		
	Haselnüsse		
	Walnüsse		
	Cashewnüsse		
	Pecannüsse		
	Paranüsse		
	Pistazien		
K	Macadamia- / Queenslandnüsse		
	Fisch		
	Krebstiere		
	Sellerie		
	Senf		
	Schwefeldioxid / Sulfite		
	Lupinen		
	Weichtiere		
	n	Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte oder gewonnene Erzeugnisse/Produkte (z. B. Mehl)	
	 und daraus gewonnene Erzeugnisse/Produkte	
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/Produkte			
.... und daraus gewonnene Erzeugnisse/Produkte			

		Bitte die Allergene und Zusatzstoffe ankreuzen, die in der Backware enthalten sind.
Z	mit Farbstoff	E 100 - E 180
	mit Konservierungsstoff	E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105
	mit Nitritpökelsalz oder mit Nitrat	E 249 - E 250, E 251 - E 252
	mit Antioxidationsmittel	E 300 - E 321
	mit Geschmacksverstärker	E 620 - E 635
	geschwefelt	E 220 - E 228
	geschwärzt	E 579 - E 585
	gewachst	E 901 - E 904, E 912, E 914
	mit Süßungsmittel	E 950 - E 952, E 954, E 957, E 969, E 960
	enthält eine Phenylalaninquelle	E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968, bei Aspartam E 951
S	mit Phosphat	E 338 - E 341, E 450 - E 452
	coffeinhaltig	
	chininhaltig	
	Zutaten "genetisch verändert" oder "aus genetisch veränderten.... hergestellt"	
	enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt	
	Z	
	S	
	T	
	S	
	T	
O		
f		
f		
e		
Alkohol		

Bitte die Hinweise auf der Rückseite zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln beachten.

Backwaren-Nr.

- bitte wenden -

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Auszug aus dem Merkblatt der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg, Stand: Oktober 2012

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff(ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkerverordnung Zulassungsverordnung (FrErfrischGetrV, sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, jeweils in der derzeit gültigen Fassung.

Wichtiger Hinweis:

Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.

Die Pflicht zur Kennzeichnung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kennzeichnung im Einzelfall. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV sowie VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin E 104 - Chinolingelb E 110 - Gelborange S E 122 - Azorubin E 124 - Cochenillerot A E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Apfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

Zutat	Kennzeichnung
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

Es wird empfohlen anhand des Zutatenverzeichnisses von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe/Zutaten aufgeführt sind, um zu entscheiden ob eine Kennzeichnung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei offen bezogenen Lebensmitteln - die in der Regel kein Zutatenverzeichnis haben - empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftliche Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).