

# MERKBLATT

---

## ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

zur Kennzeichnung

... auf Lebensmitteletiketten

... auf Speise- & Getränkekarten

... auf Speiseplänen

## REZEPTRECHNER ONLINE

---

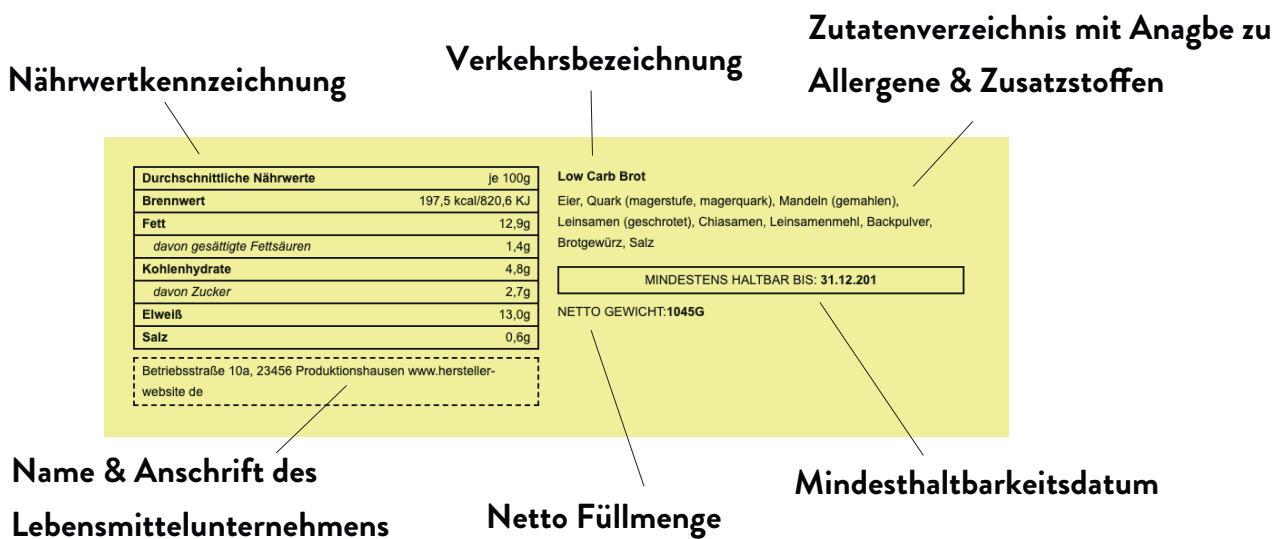
Nutze den Rezeptrechner Online zur Berechnung & Erstellung einer Nährwerttabelle für deine Rezepte je 100g, je Portion und je Rezept.

Hier ist der Link:

<https://www.rezeptrechner-online.de/>

## LEBENSMITTEL-ETIKETTEN

Die Kennzeichnung eines Lebensmittels dient dazu, den Verbraucher über das Produkt zu informieren. Für **verpackte Lebensmittel** ist gesetzlich geregelt, welche Angaben auf der Verpackung gemacht werden müssen.



### Verkehrsbezeichnung

Hiermit wird das Lebensmittel sachlich beschrieben. Der Verbraucher muss damit verstehen, um welches Lebensmittel es sich handelt.

### Nährwertkennzeichnung

Die Nährwertkennzeichnung erfolgt in Tabellenform und angegebener Reihenfolge der sogenannten „Big 7 Nährwerte“. Die Angabe muss dabei je 100g bzw. je 100ml (bei Flüssigkeiten) erfolgen. Mit Hilfe vom Rezeptrechner Online ([www.rezeptrechner-online.de](http://www.rezeptrechner-online.de)) kannst du die Big7 Nährwerte deiner Lebensmittel berechnen.

### Name & Anschrift

Diese Angaben vom Hersteller dienen dazu, dass Verbraucher den Hersteller bei Fragen kontaktieren können.

### Netto Füllmenge

Dies gibt die enthaltene Menge des Produkts an (z.B. Stückzahl, in g oder Flüssigkeit in ml).

### Losnummer

Dies ist wichtig für Rückrufaktionen. Anhand der Losnummer lässt sich feststellen, mit welcher Warenpartie das Produkt hergestellt und verpackt wurde.

## ALLERGENE - LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

- 1- Gluten
- 2- Gluten/ Weizen
- 3- Gluten/ Roggen
- 4- Gluten/ Gerste
- 5- Gluten/ Hafer
- 6- Gluten/ Dinkel
- 7- Gluten/ Kamut
- 8- Gluten/ Emmer
- 9- Gluten/ Einkorn
- 10- Gluten/ Grünkern
- 11- Krebstiere
- 12- Eier
- 13- Fisch
- 14- Erdnuss
- 15- Soja
- 16- Milch
- 17- Schalenfrüchte
- 18- Schalenfrüchte/ Mandeln
- 19- Schalenfrüchte/ Haselnuss
- 20- Schalenfrüchte/ Walnuss
- 21- Schalenfrüchte/ Kaschunuss
- 22- Schalenfrüchte/ Pecannuss
- 23- Schalenfrüchte/ Paranuss
- 24- Schalenfrüchte/ Pistazie
- 25- Schalenfrüchte/ Macadamie-/ Queenslandnuss
- 26- Sellerie
- 27- Senf
- 28- Sesamsamen
- 29- Schwefeldioxid und Sulfid
- 30- Lupine
- 31- Weichtiere

## ZUSATZSTOFFE - LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

E-Nummer	Bezeichnung	Klasse
E 100	Kurkumin	Farbstoff
E 101	Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat	Farbstoff
E 102	Tartrazin	Farbstoff
E 104	Chinolingelb	Farbstoff
E 110	Gelborange S	Farbstoff
E 120	Echtes Karmin	Farbstoff
E 122	Azorubin	Farbstoff
E 123	Amaranth	Farbstoff
E 124	Cochinillerot A	Farbstoff
E 127	Erythrosin	Farbstoff
E 129	Allurarot AC	Farbstoff
E 131	Patentblau V	Farbstoff
E 132	Indigotin I	Farbstoff
E 133	Brillantblau FCF	Farbstoff
E 140	Chlorophylle, Chlorophylline	Farbstoff
E 141	Kupferkomplexe der Chlorophylle und Chlorophylline	Farbstoff
E 142	Grün S	Farbstoff
E 150a-d	Zuckerulör	Farbstoff
E 151	Brillantschwarz BN	Farbstoff
E 153	Pflanzenkohle	Farbstoff
E 155	Braun HT	Farbstoff
E 160a-f	Carotin und Carotinoide	Farbstoff
E 160a	Carotin und Carotinoide	Farbstoff
E 160b	Annatto (Bixin, Norbixin)	Farbstoff
E 160c	Paprikaextrakt	Farbstoff
E 160d	Lycopin	Farbstoff
E 160e	Beta-apo-8'-Carotinal	Farbstoff
E 161b	Lutein	Farbstoff
E 161g	Canthaxanthin	Farbstoff
E 162	Beetenrot, Betanin	Farbstoff
E 163	Anthocyane	Farbstoff
E 170	Calciumcarbonat	Farbstoff
E 171	Titandioxid	Farbstoff
E 172	Eisenoxide und Eisenhydroxide	Farbstoff
E 173	Aluminium	Farbstoff
E 174	Silber	Farbstoff
E 175	Gold	Farbstoff
E 180	Litholrubin BK	Farbstoff
E 200, E 202, E 203	Sorbinsäure und Sorbate	Konservierungsstoffe
E 210 – E 213	Benzoessäure und Benzoate	Konservierungsstoffe

**ZUSATZSTOFFE - LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG**

E-Nummer	Bezeichnung	Klasse
E 214, E 215, E 218, E 219	p-Hydroxybenzoesäureester (pHB-Ester)	Konservierungsstoff
E 220 – E 224, E 226 - E 228	Schwefeldioxid und Sulfite	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E 234	Nisin	Konservierungsstoff
E 235	Natamycin	Konservierungsstoff
E 239	Hexamethylentetramin	Konservierungsstoff
E 242	Dimethyldicarbonat	Konservierungsstoff
E 243	Ethyllaurylarginat	Konservierungsstoff
E 249 – E 250	Nitrite	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E 251 – E 252	Nitrate	Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
E 260 – E 263	Essigsäure und Acetate	Säuerungsmittel, Säureregulator
E 270	Milchsäure	Säuerungsmittel
E 280 – E 283	Propionsäure und Propionate	Konservierungsstoff
E 284 – E 285	Borsäure und Natriumsalz	Konservierungsstoff
E 290	Kohlendioxid	Treibgas
E 296	Äpfelsäure	Säuerungsmittel
E 297	Fumarsäure	Säuerungsmittel
E 300 – E 302	Ascorbinsäure und Ascorbate	Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel
E 304	Ascorbinsäureester	Antioxidationsmittel
E 306 – E 309	Tocopherole	Antioxidationsmittel
E 310 – E 312	Gallate	Antioxidationsmittel
E 315 – E 316	Isoascorbinsäure und Natriumsalz	Antioxidationsmittel
E 319	tert.-Butylhydrochinon (TBHQ)	Antioxidationsmittel
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Antioxidationsmittel
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)	Antioxidationsmittel
E 322	Lecithine	Emulgator
E 325 – E 327	Lactate	Säureregulator
E 330 – E 333	Citronensäure und Citrate	Säuerungsmittel, Säureregulator
E 334 – E 337	Weinsäure und Tartarte	Säuerungsmittel, Säureregulator
E 338 – E 341, E 343	Phosphorsäure und Phosphate	Säuerungsmittel, Schmelzsatz, Säureregulator
E 350 – E 352	Malate	Säureregulator
E 353	Metaweinsäure	Stabilisator
E 354	Calciumtartrat	Säureregulator, Festigungsmittel
E 355 – E 357	Adipinsäure und Adipate	Säuerungsmittel, Säureregulator
E 363	Bernsteinsäure	Säuerungsmittel
E 380	Triammoniumcitrat	Säureregulator
E 385	Calciumdinatrium-EDTA	Antioxidationsmittel, Stabilisator
E 392	Extrakt aus Rosmarin	Antioxidationsmittel
E 400 – E 405	Alginsäure und Alginate	Verdickungsmittel
E 406	Agar-Agar	Geliermittel
E 407	Carrageen	Geliermittel

## ZUSATZSTOFFE - LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

E-Nummer	Bezeichnung	Klasse
E 407a	Verarbeitete Eucheuma-Algen	Geliermittel
E 410	Johannisbrotkernmehl	Verdickungsmittel
E 412	Guarkernmehl	Verdickungsmittel
E 413	Traganth	Geliermittel
E 414	Gummi arabicum	Geliermittel
E 415	Xanthan	Verdickungsmittel
E 416	Karayagummi	Verdickungsmittel
E 417	Tarakernehl	Verdickungsmittel
E 418	Gellan	Verdickungsmittel
E 420	Sorbit	Süßungsmittel, Feuchthaltemittel
E 421	Mannit	Süßungsmittel
E 422	Glycerin	Feuchthaltemittel
E 423	Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum	Emulgator, Stabilisator
E 425	Konjak	Verdickungsmittel
E 426	Sojabohnen-Polyose	Verdickungsmittel, Emulgator
E 427	Cassia-Gummi	Geschmacksverstärker
E 431	Polyoxyethylen-(40)-stearat	Emulgator
E 432 – E 436	Polysorbate	Emulgator
E 440	Pektine	Geliermittel
E 442	Ammoniumphosphadite	Emulgator
E 444	Saccharoseacetatisobutytrat	Stabilisator
E 445	Glycerinester aus Wurzelharz	Stabilisator
E 450 – E 452	Di-, Tri- und Polyphosphate	Antioxidationsmittel, Backtriebmittel, Schmelzsatz
E 459	Beta-Cyclodextrin	Füllstoff
E 460 – E 466, E 456, E 469	Cellulosen	Füllstoff, Verdickungsmittel
E 470a – b	Salze der Fettsäuren [E, TM]	Emulgator, Trennmittel
E 471	Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	Emulgator, Schaumverhüter
E 472a – f	Mono- und Diglyceriden von Speise- fettsäuren verestert mit Genussäuren	Emulgator
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren	Emulgator
E 474	Zuckerglyceride	Emulgator
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren	Emulgator
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat	Emulgator
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren	Emulgator
E 479b	Thermooxidiertes Sojaöl verestert mit Mono- Diglyceriden von Fettsäuren	Emulgator, Trennmittel
E 481 – E 482	Stearoyllactylate	Emulgator
Stearoyllactylate [E]	E 483	

## ZUSATZSTOFFE - LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

E-Nummer	Bezeichnung	Klasse
E 483	Stearyltartrat	Emulgator
E 491 – E 495	Sorbitanfettsäureester	Emulgator
E 499	Stigmasterinreiche Phytosterine	Stabilisator
E 500 – E 501, E 503 – E 504	Carbonate	Säureregulator, Backtriebmittel
E 507 – E 509, E 511	Salzsäure und Chloride	Säuerungsmittel, Geschmacksverstärker
E 512	Zinnchlorid	Antioxidationsmittel, Stabilisator
E 513 – E 517, E 520 – E 523	Schwefelsäure und Sulfate	Säuerungsmittel, Säureregulator, Festigungsmittel
E 524 – E 528	Hydroxide	Säureregulator
E 529 – E 530	Oxide	Säureregulator
E 535 – E 536, E 538	Ferrocyanide	Stabilisator, Trennmittel
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat	Backtriebmittel
E 551 – E 556, E 558 – E 559	Siliciumdioxid und Silicate	Trennmittel
E 570	Fettsäuren	Emulgator
E 574 – E 579	Gluconsäure und Gluconate	Säureregulator, Stabilisator
E 585	Eisenlactat	Stabilisator
E 586	4-Hexylresorcin	Antioxidationsmittel
E 620 – E 625	Glutaminsäure und Glutamate	Geschmacksverstärker
E 626 – E 629	Guanylsäure und Guanylate	Geschmacksverstärker
E 630 – E 633	Inosinsäure und Inosinate	Geschmacksverstärker
E 634 – E 635	Ribonucleotide	Geschmacksverstärker
E 640	Glycin und dessen Natriumsalz	Geschmacksverstärker
E 641	L-Leucin	
E 650	Zinkacetat	Stabilisator
E 900	Dimethylpolysiloxan	Schaumverhüter
E 901	Bienenwachs weiß und gelb	Überzugsmittel, Trennmittel
E 902	Candelillawachs	Überzugsmittel, Trennmittel
E 903	Carnaubawachs	Überzugsmittel, Trennmittel
E 904	Schellack	Überzugsmittel, Trennmittel
E 905	Mikrokristallines Wachs	Überzugsmittel, Trennmittel
E 907	Hydriertes Poly-1-decen	Überzugsmittel
E 914	Polyethylenwachsoxide	Überzugsmittel, Trennmittel
E 920	L-Cystein	Mehlbehandlungsmittel
E 927b	Carbamid	Stabilisator
E 938	Argon	Treibgas
E 939	Helium	Treibgas
E 941	Stickstoff	Treibgas
E 942	Distickstoffmonoxid	Treibgas
E 943a-b	Butan, Isobutan	Treibgas
E 944	Propan	Treibgas

**ZUSATZSTOFFE - LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG**

E-Nummer	Bezeichnung	Klasse
E 948	Sauerstoff	Treibgas
E 949	Wasserstoff	Treibgas
E 950	Acesulfam-K	Süßungsmittel, Geschmacksverstärker
E 951	Aspartam	Süßungsmittel, Geschmacksverstärker
E 952	Cyclamate	Süßungsmittel
E 953	Isomalt	Süßungsmittel
E 954	Saccharin	Süßungsmittel
E 955	Sucralose	Süßungsmittel
E 957	Thaumatococcus	Süßungsmittel, Geschmacksverstärker
E 959	Neohesperidin DC	Süßungsmittel
E 960	Steviolglycoside	Süßungsmittel
E 961	Neotam	Süßungsmittel
E 962	Aspartam-Acesulfamsalz	Süßungsmittel
E 965	Maltit	Süßungsmittel
E 966	Lactit	Süßungsmittel
E 967	Xylit	Süßungsmittel
E 968	Erythrit	Süßungsmittel
E 969	Advantam	Süßungsmittel
E 999	Quillajaextrakt	Stabilisator
E 1103	Invertase	Feuchthaltemittel
E 1105	Lysozym	Konservierungsstoff
E 1200	Polydextrose	Füllstoff
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Stabilisator
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	Stabilisator
E 1203	Polyvinylalkohol (PVA)	Überzugsmittel
E 1204	Pullulan	Überzugsmittel, Verdickungsmittel
E 1205	Basisches Methacrylat-Copolymer	Überzugsmittel
E 1206	Neutrales Methacrylat-Copolymer	Überzugsmittel
E 1207	Anionisches Methacrylat-Copolymer	Überzugsmittel
E 1208	Polyvinylpyrrolidon-Vinylacetat-Copolymer	Überzugsmittel
E 1209	Polyvinyl alcohol-polyethylene glycol-graft-copolymer	Überzugsmittel
E 1404	oxidierte Stärke	Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel
E 1410, E 1412 – E 1414, E 1420, E 1422, E 1440, E 1442, E 1450 – E 1452	chemisch modifizierte Stärken	Modifizierte Stärke, Verdickungsmittel
E 1505	Triethylcitrat	Trennmittel
E 1517	Glycerindiacetat	Trennmittel
E 1518	Glycerintriacetat	Trennmittel
E 1519	Benzylalkohol	Trennmittel
E 1520	1,2-Propandiol (Propylenglycol)	Trennmittel



**ZUSATZSTOFFE - LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG**

**E-Nummer**

**Bezeichnung**

**Klasse**

E 1521

Polyethylenglycol

Überzugsmittel

## KENNZEICHNUNG AUF DER SPEISEKARTE & GETRÄNKEKARTE

Die folgenden Angaben sind bei der Kennzeichnung von Speisen & Getränken auf der Speise- bzw. Getränkekarte zu beachten.

### Verkehrsbezeichnung

Die Bezeichnung gibt den wesentlichen Inhalt an.

### Menge

Die Mengenangabe ist nur bei Getränken erforderlich.

### Preis

Die Angabe vom Preis (inklusive Mehrwertsteuer) ist erforderlich.

### Allergene & Zusatzstoffe

Allergene & Zusatzstoffe müssen schriftlich und gut sichtbar, auf Speise- und Getränkekarten zu finden sein. Bei der Gemeinschaftsverpflegung dürfen die Informationen auch in Preisverzeichnissen mitgeteilt werden.

Anders als beim Lebensmittel Etikett genügt in der Gastronomie die Angabe der Klasse.

Bei Angabe mehrerer Allergene/ Zusatzstoffe können die Zahlen durch Komma getrennt werden.

#### Suppen

Kartoffelsuppe (2)	6,50 €
Hummersuppe (2, 31)	6,00 €

---

2 - enthält Gluten/ Weizen,  
31 - enthält Weichtiere

*Beispiel: Angabe Allergene auf Speisekarte*

#### Suppen

Kartoffelsuppe (32)	6,50 €
Champignonsuppe	6,00 €

---

32 - mit Geschmacksverstärker

*Beispiel: Angabe Zusatzstoffe auf Speisekarte*

**Eine Auflistung aller zu deklarierenden Allergene & Zusatzstoffe findest du auf der nächsten Seite.**



### **Impressum**

© 2020 Tina Heidorn  
Kanalstr. 7  
22085 Hamburg

### **Weiterführende Links:**

Zur einfachen und schnellen Berechnung der Nährwertangaben deiner Rezepte kannst du den Rezeptrechner Online verwenden:

### **Webseite Rezeptrechner Online:**

[www.rezeptrechner-online.de](http://www.rezeptrechner-online.de)