

# Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung – *Ristorante Oro di Napoli*

Diese Legende kann für Speisen, Desserts und Getränke verwendet werden. Die Kennzeichnung orientiert sich an den 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergenen nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) und an den in der Gastronomie kenntlich zu machenden Zusatzstoffen. Bei glutenhaltigem Getreide ist eine genaue Unterteilung nach Getreideart vorgesehen, z. B. a1; Weizen, a2; Roggen.

## Allergene

**a** Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

- a1; Weizen
- a2; Roggen
- a3; Gerste
- a4; Hafer
- a5; Dinkel
- a6; Khorasan-Weizen / Kamut

**b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

**c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

**d** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

**e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

**f** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

**h** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

- h1; Mandeln
- h2; Haselnüsse
- h3; Walnüsse
- h4; Kaschunüsse
- h5; Pecannüsse
- h6; Paranüsse
- h7; Pistazien
- h8; Macadamianüsse / Queenslandnüsse

**i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

**j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

**k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**l** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

**m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

**n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Zusatzstoffe

- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** gewachst
- 8** mit Phosphat
- 9** mit Süßungsmittel(n)
- 10** enthält eine Phenylalaninquelle
- 11** kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12** koffeinhaltig
- 13** chininhaltig
- 14** taurinhaltig
- 15** mit Nitritpökelsalz
- 16** mit Nitrat
- 17** mit Nitritpökelsalz und Nitrat