

ALTENHEIM ST. JOSEF

Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe

Zusatzstoffliste:	Kennzeichnung:
mit Farbstoff	A
mit Konservierungsstoff	B
mit Antioxidationsmittel	C
mit Geschmacksverstärker	D
mit Phosphat	E
mit Süßungsmittel	F

Allergene:	Kennzeichnung:
------------	----------------

Diese Zutaten lösen 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus
und sind deshalb kennzeichnungspflichtig:

Glutenhaltiges Getreide(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)	1
Krebstiere	2
Eier	3
Fisch	4
Milch und Milchprodukte(einschließlich Lactose)	5
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)	6
Sellerie	7
Senf	8
Sesamsamen	9
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l	10
Lupinen	11
Weichtiere	12
Soja	13