



Sehr geehrte Damen und Herren,

in unserem nachstehenden Produktkatalog können Sie sich über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene in den von uns angebotenen Lebensmitteln informieren. Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit auch gerne an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hauswirtschaft.

A- Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten Auslösen laut Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011:

a. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

b. Eier und Eierzeugnisse*

c. Fisch und Fischerzeugnisse

d. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

e. Soja und Sojaerzeugnisse

f. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)*

g. Schalenfrüchte

d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

h. Glutenhaltiges Getreide

(d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse

j. Senf und Senferzeugnisse

k. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse


l. Schwefeldioxid und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l als SO₂ angegeben

m. Lupine sowie Erzeugnisse daraus

n. Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Möglicher Spurenübertrag in der Produktion:

Ein möglicher Spurenübertrag auf Produkte, die diese allergenen Zutaten rezepturbedingt nicht enthalten, kann auch bei den von uns eingeleiteten Maßnahmen zur Vermeidung nicht komplett ausgeschlossen werden. Darum bitten wir Sie um ihr Verständnis, dass wir für keine Speise eine 100-prozentige Garantie auf die Abwesenheit von Allergenen bieten können.

 <p>LANDESVEREIN FÜR INNERE MISSION IN SCHLESWIG- HOLSTEIN</p>	<p>Produktkatalog mit Kennzeichnung der Zusatz- stoffe und Allergene</p>	<p>F 05.020 Vers. 5.0</p>	
<p>EIDERHEIM – ERLLENHOF Wohn- und Werkstätten</p>	<p>Bezug: Nr. D 5.0</p>	<p>Gültig ab: 10.12.2014 Gültig bis: 09.12.2017</p>	<p>Seite 2 von 2</p>

B- Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung Stand Oktober 2012

1. Farbstoffe

Mit Farbstoffen werden Lebensmittel gefärbt, oder man verwendet sie um bestimmte Farbeffekte auf der Oberfläche zu erzielen. Drei der wichtigsten Farbstoffe sind Lactoflavin / Riboflavin (Vitamin B2), Beta-Carotin (Provitamin A) und Zuckerkulör (karamellisierter Zucker).

2. Konservierungsstoffe

Konservierungsstoffe hemmen das Wachstum von Mikroorganismen wie Schimmelpilzen, Gärungserregern oder Fäulniserregern. So werden die Lebensmittel vor dem Verderben geschützt und bleiben länger haltbar. Die Konservierungsmittel Salz, Zucker und Essig gehören nicht zu den Zusatzstoffen.

3. Antioxidationsmittel

Antioxidationsmittel schützen vor dem Verderb durch Luftsauerstoff (=Oxidation), zum Beispiel dem Ranzigwerden von Fett. Die Antioxidantien unterscheiden sich in solche, die natürlich vorkommen, und in solche die synthetisch hergestellt werden.

4. Geschmacksverstärker

Geschmacksverstärker sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen. Die bekanntesten Vertreter dieser Gruppe sind Glutaminsäure und Glutamate, sowie Inosinat und Guanylat.

5. Süßungsmittel

Zugelassene Süßungsmittel sind die Zuckeraustauschstoffe Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit und Xylit. Als Süßstoffe sind Acesulfam, Aspartam, Cyclamat, Saccharin, Thaumatin und Neohesperidin DC zugelassen.

6. Phenylalanin

Phenylalanin ist eine essentielle Aminosäure. Personen, die an der Krankheit „Phenylketonurie“ (PKU) leiden, dürfen Phenylalanin nur begrenzt aufnehmen.

7. Phosphat

Sie werden als Verdickungs- und Gelierstoffe in gelierten Milcherzeugnissen, Zwischengerichten und Puddings eingesetzt und verhindern das Klumpen bestimmter pulvriger Produkte, z. B. Tafelsalz. Bei der Wurstherstellung werden Phosphate als sogenannte Kutterhilfsmittel zugesetzt. Sie erhöhen das Wasserbindungsvermögen, verleihen dem Erzeugnissen eine höhere Schnittfestigkeit und verbessern die Farbe. Bei der Herstellung von Schmelzkäse dienen sie als Schmelzsalze.

8. Wachse

Überzugsmittel schützen die Oberfläche von stückigen Lebensmitteln vor dem Austrocknen und vor Aromaverlusten. Zu den Lebensmitteln, die mit derartigen Überzügen versehen werden dürfen, gehören Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen und Zuckerwaren sowie bestimmte Käsearten und Wurstwaren.

9. Eisengluconat und -lactat

Mit diesen Zusatzstoffen werden z. B. Oliven geschwärzt.

10. Schwefeldioxid und schweflige Säure

Sie sind als Zusatzstoffe vielseitig einsetzbar: Sie wirken desinfizierend, bakterizid, konservierend, bleichend, antioxidativ, enzymhemmend und farberhaltend. Erst ab 10 mg/kg muss ein Hinweis erfolgen.