

6.07 Formblatt Kennzeichnung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Art der Zutaten/ Zusatzstoffe E-Nummer *	Kenntlichmachung (genauen Wortlaut beachten)	Fußnoten schlüssel der Intergast	Beispiele, in welchen Lebensmitteln diese Zusatzstoffe enthalten sein können
Farbstoffe E 100 bis E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	1	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Saucen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 bis E 219, E 231 bis E 235, E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E1105 bei E 249 und E 250, E 251 und E 252 bzw. bei einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	2	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse, Erfrischungsgetränke aus Druckgasflaschen
Antioxidationsmittel E 310 bis E 321	„mit Antioxidationsmittel“	3	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 bis E 635	„mit Geschmacks- verstärker“	4	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Saucen, Würzmittel
Süßstoffe und andere Süßungsmittel E 420, E 421, E 950 bis E 955, E 957, E 959, E 962, E 965 bis E 967	„mit Süßungsmittel(n)“	5	süß-saure Konserven, Saucen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Erfrischungsgetränke)
bei gleichzeitiger Verwendung von Zucker und Süßungsmittel(n)	„mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“	6	Erfrischungsgetränke
Süßungsmittel Aspartam (E 951)	„enthält eine Phenylalaninquelle“	7	siehe Süßstoffe und andere Süßungsmitteln
bei Verwendung der Süßungsmittel E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967 mit mehr als 100g pro kg Lebensmittel	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	8	siehe Süßstoffe und andere Süßungsmitteln
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 bis E 228 bei einem Gehalt von mehr als 10 mg/kg Lebensmittel	„geschwefelt“	9	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich Obst- und Beerenweine
Phosphate E 338 bis E 341, E 343, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	10	Brühwürste, Kochschinken diese Kenntlichmachung ist nur bei Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
nur bei Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ...“	11	unter Angabe des enthaltenen Süßungsmittels
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	12	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 bis E 904, E 912 und E 914	„gewachst“	13	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

6.07 Formblatt Kennzeichnung



Praktische Umsetzung der Anforderungen an die Basishygiene

Art der Zutaten/ Zusatzstoffe E-Nummer *	Kennzeichnung (genauen Wortlaut beachten)	Fußnoten schlüssel der Intergast	Beispiele, in welchen Lebensmitteln diese Zusatzstoffe enthalten sein können
Koffein bis 150 mg/l im Lebensmittel	„koffeinhaltig“	14	Erfrischungsgetränke
Koffein mehr als 150mg/l im Lebensmittel	„erhöhter Koffeingehalt (xy mg/l)“	15	Erfrischungsgetränke Ausnahme, in der Verkehrsbezeichnung sind die Begriffe „Kaffee“ oder „Tee“ enthalten
Chinin	„chininhaltig“	16	Erfrischungsgetränke
Farbstoffe E110, E 104, E 122, E 129, E 102, E 124	“Name oder E- Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen”	--	In Süßwaren; bei Spirituosen besteht keine Kennzeichnungspflicht
gentechnisch veränderte Zutaten	„enthält genetisch veränderten [Bezeichnung des Organismus]“ oder „enthält aus genetisch verändertem [Bezeichnung des Organismus] hergestellte(n) [Bezeichnung der Zutat]“	---	Beispiel: „enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt“ Fette und Öle aus Mais und Soja, Saucen, Vorprodukte mit Bindemittel, Emulgatoren, Aromen, Zusatzstoffen

* Die Namen der Zusatzstoffe finden Sie in der Fundstellenliste der für Lebensmittel zu technologischen Zwecken zugelassenen Zusatzstoffe.