



## Merkblatt Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung loser Ware

Die Information ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel **gut sichtbar, deutlich** und **gut lesbar** anzubringen.

Die Nennung der Oberbegriffe „Glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend. Die allergene Zutat muss namentlich genannt werden, z. B. „enthält Haselnüsse“.

1. auf einem Schild in der Nähe des Lebensmittels oder auf dem Lebensmittel,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch mündliche Information auf Grundlage schriftlicher Aufzeichnung, die vor Ort eingesehen werden kann.

Im Fall von Nr. 2 kann die Angabe auch in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

**Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren und diese anzuwenden.**

### Rechtsvorschriften jeweils in der derzeit gültigen Fassung

- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV)

### Bereich Umwelt-, Natur- und Verbraucherschutz (UNV), Abt. Lebensmittelüberwachung

Carl-Gauß-Str. 9

23562 Lübeck

Telefon: 0451/1221234

E-Mail: [lebensmittelueberwachung@luebeck.de](mailto:lebensmittelueberwachung@luebeck.de)

Internet: [www.luebeck.de/unv](http://www.luebeck.de/unv)

Stand: Februar 2024

<b>Allergene</b>	<b>Beispiele/Vorkommen</b>
<b>Glutenhaltiges Getreide</b> (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon) und daraus gewonnene Erzeugnisse	Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen u. a.), Roggen, Gerste, Hafer, Back- und Teigwaren, Desserts, Suppen, Saucen u. a.
<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Backwaren, Teigwaren, Mayonnaise, Produkten mit Teigmantel, Feinkostsalate, Dressings
<b>Fisch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Suppen, Saucen, Feinkostsalate, Würzpasten
<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Backwaren, Müsli, Dessert, Feinkostsalaten, Marinaden
<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Suppen, Saucen, Marinaden, vegetarischen Brotaufstrichen, Tofu
<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose)	Suppen, Saucen, Backwaren, „Döner“, Gratins, Desserts
<b>Schalenfrüchte</b> (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queensland Nüsse) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Suppen, Saucen, Wurstwaren, Gewürzmischungen
<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fleischerzeugnissen, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Gewürzmischungen
<b>Sesam</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Backwaren, Feinkostsalate, Falafel, Hummus, Suppen, Soßen, Dressings
<b>Lupine</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Back- und Teigwaren, vegetarische Produkte, vegane Produkte
<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln, Austern
<b>Sulfite</b> und Schwefeldioxid	Trockenfrüchte, Wein, Essig, Kartoffel-produkte, Sauerkraut

## Kennzeichnung der zugelassenen Zusatzstoffe

Eventuell auftretende Ausnahmen entnehmen Sie bitte der Zusatzstoffzulassungsverordnung

Zutatenverzeichnis auf FP: Art der Zusatzstoffobergruppe und Klassennamen und / oder E-Nummer	Kenntlichmachung in der Legende der Speisekarte / des separaten Ordners	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
<b>Farbstoffe</b> E 100 – E 180	<b>„mit Farbstoff“</b>	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Liköre (Campari), Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllung, Dekoration
<b>Farbstoffe</b> E 102 Tartrazin, E 104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S E 122 Azorubin E 124 Cochenillerot A E 129 Allurarot AC	<b>„kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</b>  (genau dieser Satz muss aber direkt am Schild an die Ware!)	Erfrischungsgetränke, diverse Süßigkeiten, Lachersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo, Eis, bunte Lebkuchenherzen und „Lassos“ auf der Kirmes, bunte Torten in russischen Geschäften, etc.
<b>Konservierungsstoffe</b> E 200 – E 219, E 230 – E235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	<b>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</b>	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleisch-, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 bis E 250 ( <b>Nitrit</b> , Salpeter) E 251 bis E252	ersatzweise auch <b>„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	z.B. Roh Wurst, Salami, Brühwurst, Kochwurst, Schinken, etc.
<b>Orthophenylphenol</b> E 231, Oberflächenbehandlung von Zitrusfrüchten	<b>„Schale nicht zum Verzehr geeignet“</b>	Zitronen, Limetten, Orangen, etc.
<b>Antioxidationsmittel</b> E 306 – E 321; z.B. Ascorbinsäure oder deren Salze, E 300 - 304	<b>„mit Antioxidationsmittel“</b>	Trockensuppen, Brühen, Soßen, Fette, Würzmittel, Schinken, Obst und Gemüse in Konserven, etc.
<b>Geschmacksverstärker</b> E 620- E 635; z.B. Glutamat	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>	Gewürzmischungen, Aromazubereitung, Soßen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Würzmittel, etc.
<b>Eisensalze</b> E 579, E 585	<b>„geschwärzt“</b>	Schwarze Oliven, etc.
<b>Oberflächenbehandlung</b> (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	<b>„gewachst“</b>	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen, etc.
<b>Süßstoffe</b> (E 950 – E 952, E 954, E957, E 959)	<b>„mit Süßungsmittel(n)“</b>	süß - sauer Konserven, Saucen, Dips, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke), etc. <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
<b>Tafelsüße</b>	<b>"auf der Grundlage von ..."</b> Zzgl. Name des verwendeten Süßungsmittels	z.B. Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit, Xylit, etc.
<b>Aspartam</b> (E951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E962)	<b>"enthält eine Phenylalaninquelle"</b>	Senf, Dressing, Feinkostsalate, Ketchup, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke), etc.
E 420, E 421, E 953, E 965- E967, bei <b>Gehalt eines Zucker-austauschstoffes</b> von >100g/kg	<b>"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"</b>	In diversen Lebensmitteln; <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
<b>Stabilisatoren</b> , aber nur die: E 338 bis E 341 (Wort <b>Phosphate</b> im Namen) und E 450 bis E 452	<b>„mit Phosphat“</b>	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste, Kochschinken), Käse Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben (z.B. Bratwurst), etc.
<b>Coffein</b> (kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>"koffeinhaltig"</b>	Erfrischungsgetränke, z.B. Cola, Spezi
Bei einem <b>Koffeingehalt von mehr als 150 mg/Liter</b> (Tee- und Kaffeegetränke ausgenommen)	<b>„erhöhter Koffeingehalt und Angabe des Koffeingehalt (mg/100 ml)“</b>	Energy Drinks
<b>Chinin</b> , Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>"chininhaltig"</b>	Erfrischungsgetränke, z.B. Bitter Lemon, Tonic Water, etc.
<b>Taurin</b> (kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>„Taurin haltig“</b>	Erfrischungsgetränke, z.B. Red Bull, Energydrinks, etc.

angebotene Speisen und Getränke:		Speisen						Getränke					
<b>Allergene</b>	enthält Gluten (Weizen)												
	enthält Gluten (Gerste)												
	enthält Ei												
	enthält Milch												
	enthält Erdnuss												
	enthält Schalenfrucht (Walnuss)												
	enthält Schalenfrucht (Haselnuss)												
	enthält Krebstiere												
	enthält Fisch												
	Weichtiere												
	enthält Sellerie												
	enthält Soja												
	enthält Senf												
	enthält Sesam												
	enthält Sulfit												
enthält Lupine													
<b>Zusatzstoffe</b>	mit Konservierungsstoff												
	mit Nitritpökelsalz												
	mit Farbstoff												
	mit Antioxidationsmittel												
	mit Geschmacksverstärker												
	mit Phosphat												
	mit Süßungsmittel												
	chininhaltig												
	enthält Taurin												
	gewachst												
	geschwärzt												
	enthält Alkohol												
	gentechnisch verändert												
koffeinhaltig													