

Angabepflichtige Allergie- und Unverträglichkeitsauslöser

A1. Glutenthaltiges Getreide

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

ausgenommen:

- a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose
- b) Maltodextrine auf Weizenbasis
- c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis
- d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs

A2. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

A3. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

außer:

- a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
- b) Lactit

A4. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

A5. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer:

- a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett
- b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen
- c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen
- d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen

A6. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

A7. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

A8. Schalenfrüchte

Mandeln (*Amygdalus communis* L.) Haselnüsse (*Corylus avellana*) Walnüsse (*Juglans regia*) Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*) Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*) Pistazien (*Pistacia vera*) Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse,

außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprung

A9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

A10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

A11. Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

A12. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

außer:

- a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird
- b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird

A13. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

A14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Lebensmittelzusatzstoffe - Produkte mit Lebensmittelzusatzstoffe

Ingredienti/Zutaten/Ingredients

E 202 - E 224 - E 228	Vino bianco/Weißwein/White wine / Vino rosso/Rotwein/Red wine
E 224	Aceto/Weinessig/Vinegar
E 202	Caprino fresco/Ziegenfrischkäse/Fresh goat cheese
E 202	Caprino al tartufo/Ziegenfrischkäse mit Trüffel/Fresh goat cheese with truffel
E 330	Ricotta/Frischkäse aus Molke und Rahm/Italian whey cheese
E 330	Formaggi a pasta filata/Brühhmilchkäse/Stretched curd cheeses
E 250 - E 252	Bresaola/Bündnerfleisch/Air dried beef ham
E 250 - E 252	Bresaola di cavallo/Bündnerfleisch vom Pferdefleisch/Air dried Horse ham
E 250 - E 252	Lardo/Rückenspeck/Curing fatback
E 250 - E 252	Pancetta/Speck/Bacon
E 250 - E 252	Prosciutto crudo/Rohschinken/Ham
E 250 - E 252	Prosciutto cotto/Kochschinken/Ham (cooked)
E 250 - E 252	Spianata calabra/Scharfe Salami/Hot Salami
E 250 - E 252	Guanciale Affumicato/Ger. Backenspeck/Smoked Italian Bacon
E 250 - E 252	Guanciale/Backenspeck Art/Italian Bacon
E 250 - E 252	Salame Napoli Piccante/Hot salami
E 250 - E 252	Salame Piccante/Scharfe Salami/ Hot salami
E 251 - E 301	Speck del sud Tirolo/Südtiroler Speck/Juniper-flavored ham
E 250 - E 252 - E 301	Finocchiona/Fenchelsalami/Fennel salami
E 250 - E 252 - E 301	Fiocco Irpino/Fioccoschinken/Fioccoham
E 250 - E 252 - E 301	Coppa/Kopfnackewurst/Cold cut of pork
E 301 - E 621 - E 420	Carne salada Trentina/Gewürtes, mariniertes Fleisch/Marinated Topserloin slices
E 301 - E 621 - E 420	Fesa marinata/Marinierte Rinderoberschale/Marinated Topserloin slices
E 250 - E 252 - E 300 - E 352	Salsiccia/gewürzte Mettwurst/italian sausage
E 250 - E 301 - E 420 - E 452 - E 621	Mortadella
E 250 - E 301 - E 420 - E 452 - E 621	Mortadella di Asino/Eselsfleisch Mortadella/Donkey Mortadella
E 300 - E 385 - Farbstoff	Mayonnaise

Info

E 202 - Kaliumsorbat - Konservierungsstoff

E 224 - Kaliumdisulfit - Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel

E 228 - Kaliumhydrogensulfit - Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel

Für die meisten Menschen sind Schwefeldioxid und Sulfite unbedenklich, weil ein körpereigenes Enzym für den schnellen Abbau der Stoffe sorgt. Bei Menschen, die von diesem Enzym weniger haben, kann es jedoch zu gesundheitlichen Problemen durch Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Kopfschmerzen kommen. Bei Asthmatikern können die Schwefelverbindungen zudem Asthmaanfälle hervorrufen (Sulfitasthma).

E 250 - Natriumnitrit - Konservierungsstoff

E 252 - Kaliumnitrat - Konservierungsstoff

Nitrite wirken blutdrucksenkend und gefäßerweiternd. Sie verändern den roten Blutfarbstoff Hämoglobin der dann keinen Sauerstoff mehr transportieren kann. In Mengen ab etwa 0,5 g sind Nitrite akut giftig. Erwachsene Menschen verfügen über ein Enzym, das den veränderten roten Blutfarbstoff schnell wieder in das sauerstofftransportierende Hämoglobin umwandelt. Aus Nitrit entstehen im Zusammenspiel mit Eiweißbausteinen (Aminen) so genannte Nitrosamine. Sie zählen zu den stark krebserregenden Stoffen und zeigten sich im Tierversuch als schädlich für Leber und Erbgut. Die chemische Umwandlung von Nitrat über Nitrit zu Nitrosaminen findet zum Beispiel beim Braten oder Grillen gepökelten Fleisches statt. Aus diesem Grund wird davon abgeraten.

E 300 - Ascorbinsäure - Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator

E 301 - Natrium-L-Ascorbat - Antioxidationsmittel, Mehlbehandlungsmittel, Stabilisator

Ascorbate gelten als unbedenklich. Sie sind wasserlöslich und werden über den Harn ausgeschieden.

E 352 - Calciummalat - Säureregulator Malate gelten als unbedenklich.

E 385 - EDTA ist in der Lage, bereits vorhandene Schwermetalle aus dem Körper auszuschwemmen. Es wird zur Behandlung von Schwermetallvergiftungen verwendet. Allerdings kann Calcium-Dinatrium-EDTA auch die Aufnahme von Schwermetallen aus der Nahrung deutlich steigern.

E 420 - Sorbit - Feuchthaltemittel, Füllstoff, Süßungsmittel Sorbit gilt als unbedenklich. Beim Verzehr größerer Mengen kann es zu Durchfällen, Bauchschmerzen und Blähungen kommen.

E 452 - Polyphosphate - Komplexbildner, Schmelzsatz, Stabilisator

Phosphate gelten als unbedenklich. Durch große Mengen Phosphat (1,5 bis 2,5 g pro Tag) wurden ein Abfall des Calciumspiegels und ein Anstieg des Parathormonspiegels im Blut beobachtet.