

# Angabepflichtige Allergie- und Unverträglichkeitsauslöser

## 1. Glutenhaltiges 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

## 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 4. 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

## 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 6. 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

## 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

### außer:

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

## 8. Schalenfrüchte

Mandeln (*Amygdalus communis* L.) Haselnüsse (*Corylus avellana*) Walnüsse (*Juglans regia*) Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*) Pecannüsse (*Carya illinoensis* (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

## 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 12. Schwefeldioxid und Sulphite

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind

## 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

## 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Lebensmittelzusatzstoffe - Produkte mit Lebensmittelzusatzstoffe

### Ingredienti/Zutaten/Ingredients

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