

## Allergen - Dokumentation

<b>A</b>	<b>Glutenhaltiges Getreide</b>
	A 1 - Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse A 2 - Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse A 3 - Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse A 4 - Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>C</b>	<b>Eier</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>D</b>	<b>Fisch</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>E</b>	<b>Erdnuss</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>F</b>	<b>Soja</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>G</b>	<b>Milch oder Laktose</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b>
	H 1 - Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H 2 - Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H 3 - Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H 4 - Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H 5 - Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H 6 - Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H 7 - Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse H 8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>I</b>	<b>Sellerie</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>J</b>	<b>Senf</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>K</b>	<b>Sesam</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>L</b>	<b>Sulfite</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>M</b>	<b>Lupinen</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>N</b>	<b>Weichtiere</b>
	sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

## Konservierungsmittel - Dokumentation

<b>1</b>	<b>Konservierungsstoff</b>
<b>2</b>	<b>Antioxidantien</b>
<b>3</b>	<b>geschwefelt</b>
<b>4</b>	<b>Geschmacksstoff</b>
<b>5</b>	<b>Farbstoff</b>
<b>6</b>	<b>Süßstoff</b>
<b>7</b>	<b>geschwärzt</b>
<b>8</b>	<b>mit Pökelsalz</b>
<b>9</b>	<b>Phosphat</b>
<b>10</b>	<b>gewachst</b>
<b>11</b>	<b>koffeinhaltig</b>