



MERKBLATT ZUR KENNTLICHMACHUNG VON ZUSATZSTOFFEN BEI DER ABGABE VON LEBENSMITTELN

Die Zusatzstoffzulassungs-Verordnung bestimmt, in welchen Produkten und in welchen Mengen Zusatzstoffe, wie z.B.: Farbstoffe, Konservierungsmittel u.a. eingesetzt werden dürfen.

Im § 9 ist die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen geregelt.

Jeder Hersteller / Gewerbetreibende muss wissen, dass die Angabe der Zusatzstoffe, die in einem von ihm hergestellten / abgegebenen Produkt enthalten ist, zwingend vorgeschrieben ist.

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in Speisekarten in Gaststätten / Imbissbetrieben / Wurfsendungen (bei Heimservice):

Die Zusatzstoffe sind dem Zutatenverzeichnis der von Ihnen verwendeten Produkte zu entnehmen. Zusatzstoffe sind stets mit dem **Klassennamen** (z.B.: Konservierungsstoff) und dem **Stoffnamen** (z.B.: Sorbinsäure) oder mit der **E-Nummer** (z.B.: E 200) gekennzeichnet. Im Zweifelsfall fragen sie den Hersteller.

Es gibt zwei Varianten der Kenntlichmachung in Speisekarten:

Variante A – Angabe der Zusatzstoffe in Fußnoten

Variante B – Angabe der Zusatzstoffe in einer anhängenden Liste in der Speisekarte (nicht als Aushang !)

Zu A (Angabe der Zusatzstoffe in Fußnoten):

Bei der Fußnotenregelung müssen sie nur die folgenden Zusatzstoffe kenntlich machen:

- mit Farbstoff
()
- mit Konservierungsmittel (oder: konserviert)
()
- mit Antioxidationsmittel
()
- mit Geschmacksverstärker
()
- geschwefelt
()
- geschwärzt
(bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)
- mit Phosphat
(nur bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an E 338 bis E 341 und E 450 bis E 452)
- mit Milcheiweiß
(nur bei Fleischerzeugnissen)
- mit Süßungsmittel
()
- mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
()
- auf der Grundlage von
- ()
- enthält eine Phenylalaninquelle
()
- kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
()
- chininhaltig
()
- coffeinhaltig
()

Beispiel für die Variante A:

Schweinenackensteak ¹ mit Pommes Frites ¹
Tortellini ¹ mit Käsesahnesauce ^{1,2}
Salat mit Schinken ^{2,5}, Käse ³ und Kräuterdressing ¹

Cola ^{2,3,4}

Fanta ^{2,3}

Baileys ³

----- (auf der gleichen Seite der Produktangaben steht dann z.B.)

1 = mit Geschmacksverstärker

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Farbstoff

4 = koffeinhaltig

5 = mit Phosphat

Zur Erläuterung:

Im Schweinenackensteak ist der Geschmacksverstärker z.B.: in der Würzung / Würzmarinade enthalten.

Bei den Pommes Frites enthält z.B. das Pommes-Salz Geschmacksverstärker.

Zu B (Angabe der Zusatzstoffe in einer anhängenden Liste in der Speisekarte):

Bei der Variante B müssen sie alle in der Zutatenliste angegebenen Zusatzstoffe kenntlich machen:

Beispiel für die Variante B:

Schweinenackensteak mit Pommes Frites
Tortellini mit Käsesahnesauce
Salat mit Schinken, Käse und Kräuterdressing

Cola

Fanta

Baileys

----- (auf jeder Seite der Speisekarte steht dann:)

Die Zusatzstoffe der bei uns verwendeten Produkte entnehmen sie bitte der Liste auf der letzten Seite dieser Speisekarte.

Auf der letzten Seite der Speisekarte wird dann ein ausreichend großes Blatt eingelegt, in der alle in den Produkten verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden:

Unsere Speisen und Getränke enthalten folgende Zusatzstoffe:

SPEISEN

Schweinenackensteak: (in der Würzung / Würzmarinade) Geschmacksverstärker Natriumglutamat, Emulgator Lecithin, Säuerungsmittel xxx,

Tortellini: (in der Fleischfüllung) Geschmacksverstärker Natriumglutamat,

Käsesahnesauce: Geschmacksverstärker Natriumglutamat, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Antioxidationsmittel E 300,

Schinken: Konservierungsstoff xxx, mit Phosphat,

(ACHTUNG !!!) Formfleischvorderschinken: mit X % Sojaprotein, Geschmacksverstärker Natriumglutamat, Konservierungsstoff Nitritpökelsalz, Stabilisator Phosphat, Antioxidationsmittel E 300,

Käse: Farbstoff Beta-Carotin,

Kräuterdressing: Geschmacksverstärker Natriumglutamat, Konservierungsstoff Sorbinsäure, Antioxidationsmittel E 300,

GETRÄNKE

Cola: Säuerungsmittel Ascorbinsäure, Konservierungsstoff Sorbinsäure, coffeinhaltig,

Fanta: Farbstoff Beta-Carotin, Konservierungsstoff Ascorbinsäure,

Baileys: Farbstoff Karamel,