Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in Lebensmitteln

Betrieb:

Die Brotstube - Koppitsch KG

Wilhelmstraße 1

33415 Verl

Kennzeichnung von Stoffen/ Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

Diese Liste dient zur Erfassung und Dokumentation aller verwendeten allergenen Zutaten und daraus hergestellten und gewonnenen Erzeugnissen

Lebensmittel/Produkt/Speise:	Glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon										Schalenfrüchte													
	Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch (einschließlich Laktose)	Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia- /Queenslandnüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/Sulphite (>10mg/kg od. l)	Lupinen	Weichtiere
	"enthält […]"																							
Weizenbrot	x																							
Roggenbrot		x																						
Dinkelbrot	x																							
Bauernbrot	x	x																						
Saatenbrot	x	x																			x			
Graubrot	x	x																						
Nussbrot	x	x										x	x											
Dinkelvollkornbrot	x	x																						
Weizenbrötchen	x	x																						
Dinkelbrötchen	x																							
Körnerbrötchen	x	x																			x			
Laugenbrötchen	x	x																						
Käsebrötchen	x	x								x														
Sesamring	x	x				x				x											x			
Rosinenbrötchen	x	x				x				x														
Schokobrötchen	x	x				x				x														
Milchhörnchen	x	x				x				x														
Streuselkuchen	x	x				x				x														
Joghurtstuten / Rosinenstuten	x	x				x				x														
Zimtschnecken	x	x				x				x														
Ochsenauge	x					x					x													
Mandelhörnchen	x					x					x													
Kekse	x					x																		
Franzbrötchen	x	x				x																		
Stangenbrot / Ciabatta	x	x																						
Ciabatta Tomate - Feta	x	x								x														
Ciabatta mit Kalamata Oliven	x	x																						

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und weiteren Hinweisen

Diese Liste dient zur Erfassung der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Lebensmittel/Produkt/Speise:	Azofarbstoffe															Süßungsmittel				Koffeinhaltige Erfrischungs-getränke[7]	Chininhaltige Getränke[8]
	"Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"																				
	mit Farbstoff	mit E 102 Tartrazin	mit E 104 Chinolingelb	mit E 110 Gelborange S	mit E 122 Azorubin	mit E 124 Cochenillerot A	mit E 129 Allurarot AC	mit Konservierungsstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Nitritpökelsalz	mit Nitrat	mit Geschmacksverstärker	geschwärzt[1]	gewachst[2]	mit Phosphat[3]	mit Süßungsmittel(n)	"enthält eine Phenylalaninquelle"[4]	"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"[5]	"auf der Grundlage von… " ergänzt durch die Bezeichnung der Süßungsmittel[6]	"Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen" + [Gehalt in mg/100 ml]	"chininhaltig"
Weizenbrot																					
Roggenbrot																					
Dinkelbrot																					
Bauernbrot																					
Saatenbrot																					
Graubrot																					
Nussbrot																					
Dinkelvollkornbrot																					
Weizenbrötchen																					
Dinkelbrötchen																					
Körnerbrötchen																					
Laugenbrötchen																					
Käsebrötchen																					
Sesamring																					
Rosinenbrötchen																					
Schokobrötchen																					
Milchhörnchen																					
Streuselkuchen																					
Joghurtstuten / Rosinenstuten																					
Zimtschnecken																					
Ochsenauge																					
Mandelhörnchen																					
Kekse																					
Franzbrötchen																					
Stangenbrot / Ciabatta																					
Ciabatta Tomate - Feta																					
Ciabatta mit Kalamata Oliven																					

Hinweis:

Zur Vermeidung der Verschleppung von allergenen Zutaten in andere Produkte ist stets die gute Hygienepraxis zu beachten (z.B. säubern von Gerätschaften nach Nutzung)

Ein Hinweis auf eventuelle Spuren von Allergenen entbehrt nicht von diesem Grundsatz!!!

1	bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)	5	bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen Sorbit (E 420), Mannit (E 421), Isomalt (E 953), Maltit (E 965), Lactit (E 966), Xylit (E 967), Erythrit (E 968)
2	bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914	6	bei Tafelsüßen
3	bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452	7	bei koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken mit einem Koffeingehalt von mehr als 150 mg Koffein pro Liter im verzehrfertigen Zustand
4	bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	8	bei nicht vorverpackten Getränken mit einem Alkoholgehalt bis 1,2 Volumenprozent, die Chinin oder dessen Salze enthalten