

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Zutaten

Zusatzstoffe werden zum Teil schon seit Jahrhunderten in unser Essen gegeben. Sie sind keine Erfindung der Gegenwart. Zusatzstoffe haben immer einen Nutzen für die Lebensmittel: sie halten länger, sie haben kräftigere Farben usw. Es gibt aber Menschen, die auf bestimmte Zusatzstoffe allergisch reagieren (Hautausschlag, Atemnot usw.). Deshalb hängt hier eine Liste mit Zusatzstoffen, die in dem Essen enthalten sein können.

Nr.	Bedeutung	Erklärung
1	mit Konservierungsstoff	<i>verhindert z.B. schnelles Verschimmeln</i>
2	mit Farbstoff	<i>für kräftigere Farben</i>
3	mit Antioxidationsmittel	<i>verhindert z.B. schnellen Aromaverlust</i>
4	mit Geschmacksverstärker	<i>verstärkt einen vorhandenen Geschmack</i>
5	mit Phosphat	<i>Eiweiß wird zu Geliermittel</i>
6	mit Zucker(arten) und Süßungsmitteln	<i>verhindern Karies</i>
7	mit Süßungsmitteln	<i>haben keine Kalorien</i>
8	enthält eine Phenylalaninquelle	<i>Vorsicht bei der Krankheit Phenylketonurie</i>
9	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	<i>Durchfallgefahr</i>
10	geschwefelt	<i>Bakterien und Pilze wurden abgetötet</i>
11	geschwärzt	<i>für schwarze Lebensmittelfarbe</i>
12	gewachst	<i>verhindert das Austrocknen</i>
13	koffeinhaltige Limonade	<i>wirkt anregend</i>
14	chininhaltig	<i>Chinin macht Lebensmittel bitter.</i>
15	enthält Alkohol	<i>Gibt es in der Mensa nicht!</i>
16	mit Milchpulver (im Fleisch)	<i>enthält Milchzucker (das ist Laktose)</i>
17	mit Molkenpulver (im Fisch)	<i>enthält Molke (enthält somit auch Laktose)</i>
18	mit Milcheiweiß (im Fleisch)	<i>enthält Casein (Milcheiweiß)</i>
19	mit Eiklar (im Fleisch)	<i>enthält verschiedene Mineralstoffe</i>
20	unter Verwendung von Milch (bei Fleisch)	<i>wurde mit Milch zubereitet</i>
21	unter Verwendung von Sahne (bei Fleisch)	<i>wurde mit Sahne zubereitet</i>
22	mit Pflanzeneiweiß (bei Fleisch)	<i>enthält Pflanzeneiweiß</i>
23	mit Stärke (bei Fleisch)	<i>enthält Stärkepulver</i>