

ZUSAMMENSTELLUNG ZUSATZSTOFFE/ALLERGENE

Zusatzstoffe

- 1 Konservierungsstoff
- 2 Geschmacksverstärker
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Farbstoff
- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 Koffeinhaltig
- 8 Chininhaltig
- 9 Geschwärzt
- 10 Phenylalaninquelle

Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch + Milchprodukte (Laktose)
- h Schalenfrüchte/Nüsse
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxyd+ Sulfite
- m Lupinen
- n Weichtiere

Zusatzstoffe

sind per Definition Stoffe, die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden und dabei zu einem festen Bestandteil des Lebensmittels werden. In der Regel sind das Stoffe, die weder selbst als Lebensmittel verzehrt, noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet werden.

Phenylalaninquelle

Dieser Hinweis weist darauf hin, dass ein Lebensmittel das Protein Phenylalanin enthält. Einige Menschen sind dagegen allergisch.

Antioxidationsmittel

sind Stoffe, die Lebensmittel vor Oxidation schützen, die durch die Reaktion mit Sauerstoff hervorgerufen wird. Antioxidationsmittel erhöhen die Stabilität und Haltbarkeit eines Lebensmittels. Natürliche Antioxidationsmittel sind unter anderem Vitamin C (Ascorbinsäure) und Vitamin E (Tocopherole).

Allergene

werden Substanzen genannt, die vom Immunsystem als „körperfremd“ erkannt und folglich zum Schutz vor einer möglichen Erkrankung bekämpft werden. Die meisten Allergene sind Eiweiße oder Eiweißverbindungen.

Lupinen

zählen zu den Hülsenfrüchten (Leguminosen).

Unserer Umwelt zuliebe

bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Mitnahmeboxen 1,- € berechnen.