

Die 14 Haupt-Allergen-Gruppen

- 1** **Glutenhaltiges Getreide:(Weizen,Roggen,Gerste,Hafer,Dinkel,Kamut, Emmer,Einkorn)**
- 2** **Krebstiere/-erzeugnisse**
- 3** **Eier/-erzeugnisse**
- 4** **Fisch/-erzeugnisse**
- 5** **Erdnüsse/-erzeugnisse**
- 6** **Soja/-erzeugnisse**
- 7** **Milch/-erzeugnisse(einschließlich Laktose)**
- 8** **Schalenfrüchte/Nüsse(Mandel,Haselnuss,Walnuss,Cashewkerne, Pecannuss,Pistazie,Makadamianuss)**
- 9** **Sellerie/-erzeugnisse**
- 10** **Senf/-erzeugnisse**
- 11** **Sesam/-erzeugnisse**
- 12** **Lupine/-erzeugnisse**
- 13** **Weichtiere/-Erzeugnisse**
- 14** **Schweleldioxid und Sulfite(E220-228) u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein**

Zusatzstoffe

- | | | | |
|----------|--|----------|------------------------|
| A | Farbstoff | | |
| B | Konservierungsstoff-Natriumnitrit(E250) | | |
| C | Antioxidationsmittel | | |
| D | Geschwefelt | | |
| E | Geschmacksverstärker | | |
| F | Geschwärzt | J | Säuerungsmittel |
| G | Phosphat | K | Emulgator |
| H | Süßungsmittel | | |
| I | Milcheiweiß | | |