

Vertriebshandbuch

Leitfaden zur Umsetzung der
Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)
(Tankstellen, Bäckereien, SB-Bäckereien)

Inhaltsverzeichnis

1	Hintergrund des Handbuches	3
2	Basiswissen Allergien und Unverträglichkeiten	4
2.1	Lebensmittelallergien	4
2.2	Lebensmittel-Unverträglichkeiten	4
	Beispiele für Lebensmittel-Unverträglichkeiten	4
2.3	Lebensmittelallergie und –Unverträglichkeiten im Vergleich	5
3	Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene	6
4	Allergeninformation bei Abgabe nicht vorverpackter Ware	8
4.1	Was gekennzeichnet werden muss	8
4.2	Wie gekennzeichnet werden muss	9
4.3	Ausnahmen zur Allergen-Kennzeichnung	10
4.4	Umgang mit Spuren von Allergenen/unbeabsichtigten Kreuzkontaminationen... ..	11
5	Tipps für den Lebensmittelunternehmer	12
6	Zusammenfassung	12
7	Verantwortlichkeiten	13
8	Anhang	14
8.1	Exemplarische Preisetiketten am Beispiel von Hiestand&Suhr Produkten	14

1 Hintergrund des Handbuchs

Im Dezember 2011 wurde eine sehr umfangreiche Lebensmittelinformations-Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Abk.: LMIV) vom europäischen Gesetzgeber erlassen. Die Verordnung stellt sicher, dass die Hersteller europaweit einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung und Information über Lebensmittel haben.

Das Ziel liegt in der umfassenden Information des Verbrauchers beim Lebensmittelkauf (auch über das Internet). Die Verordnung löst die bisherige europäische Etikettierungsrichtlinie sowie die deutsche Lebensmittelkennzeichnungsverordnung ebenso ab, wie auch die europäische Nährwertkennzeichnungsrichtlinie und die deutsche Nährwertkennzeichnungsverordnung. Auf für Unternehmer, die Lebensmittel an den Verbraucher unverpackt abgeben, gibt es neue Regeln durch die Verordnung.

Insbesondere für Allergene gelten in Zukunft noch mehr Kennzeichnungspflichten: Lebensmittel-Hersteller müssen nun die in der Zutatenliste enthaltenen Allergene deutlich kennzeichnen. Die allergenen Zutaten sind künftig optisch hervorzuheben, so dass sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abheben, z.B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die **Hintergrundfarbe**.

Neu ist auch eine Informationspflicht zu Allergenen bei unverpackten Lebensmitteln.

An der Kennzeichnung von Zusatzstoffen hat sich nichts geändert.

Die Lebensmittelinformations-Verordnung tritt ab dem 13. Dezember 2014 in Kraft.

2 Basiswissen Allergien und Unverträglichkeiten

2.1 Lebensmittelallergien

Eine Allergie ist eine Reaktion des Immunsystems auf ein Allergen (Substanz, die Allergien auslöst).

Beispiel: Erdnuss-Allergie

Im Einzelfall können bereits kleinste Mengen ausreichen um eine Reaktion auszulösen. Die Reaktion kann unterschiedlich stark ausgeprägt sein, von Nasenjucken oder Kratzen im Hals bis hin zum lebensbedrohlichen allergischen Schock.

Zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören u.a. Kuhmilch, Ei, Weizen, Soja, Erdnüsse, Haselnüsse, Pollenassoziierte Lebensmittel (z.B. Sellerie, Karotten, Gewürze), Erdnüsse, Nüsse, Fisch, Krebs- und Weichtiere, Latexassoziierte Lebensmittel (z.B. Banane, Avocado, Kiwi).

Die einzige sinnvolle Behandlung einer Lebensmittelallergie ist die Karenzkost, das heißt, je nach Allergieauslöser muss dieser strikt vermieden werden. Eine Lebensmittelallergie begleitet einen meist lebenslang.

2.2 Lebensmittel-Unverträglichkeiten

Lebensmittel-Unverträglichkeiten (Intoleranzen) sind keine Allergien, da das Immunsystem nicht beteiligt ist.

Beispiele für Lebensmittel-Unverträglichkeiten

Laktose-Intoleranz

Auslöser: Milchzucker (Laktose), welcher im Dünndarm aufgrund eines Enzymmangels nicht oder nicht ausreichend aufgespalten werden kann. Der Milchzucker verbleibt im Darm und wird von den Darmbakterien verstoffwechselt.

Symptome: Völlegefühl, Blähungen und Durchfälle

Therapie: Personen, die unter Laktose-Intoleranz leiden, können bei Bedarf Laktase-Tabletten zu sich nehmen. Diese enthalten das Enzyme Laktase, welches für das Spalten des Milchzuckers verantwortlich ist.

Kleine Mengen im mg Bereich, z.B. durch Kreuzkontaminationen bei der Zubereitung, verursachen in der Regel keine Beschwerden. Wichtig ist, dass die Laktose-Intoleranz nicht mit der Milcheiweiß-Allergie verwechselt werden darf!

Nicht alle Milchprodukte enthalten jedoch Laktose. Einige Milchprodukte sind von Natur aus laktosearm wie z.B. Butter und Hartkäse.

Zöliakie:

Auslöser: Gluten in Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, Hafer und Kamut.

Symptome: Da es sich bei der Zöliakie um eine chronisch-entzündliche Erkrankung der Dünndarmschleimhaut handelt, kommt es zu Symptomen wie Durchfall, Übelkeit, Erbrechen, Müdigkeit, Abgeschlagenheit, Eisenmangel, Entwicklungsstörungen und reduziertes Wachstum. Bereits kleinste Mengen (20mg/kg Lebensmittel) können Entzündungsreaktionen auslösen.

Therapie: Lebenslanger Verzicht auf glutenhaltige Produkte.
Verzehr von glutenfreien Ersatzprodukten wie Mais, Reis, Kartoffel,

2.3 Lebensmittelallergie und -Unverträglichkeiten im Vergleich

	Lebensmittelallergie	Laktose-Intoleranz	Zöliakie
Verbreitung	1 – 2,4% Erwachsene 4 – 7% Kinder	10 – 20% der Bevölkerung	0,5% der Bevölkerung
Auslöser	Verschiedene Proteine	Milchzucker (Laktose)	Gluten
Menge des Auslösers	Geringe Mengen (mg/kg Lebensmittel), Spuren vermeiden!	Beschwerdeauslösende Mengen im mg/kg Bereich, Spuren meist unproblematisch	Geringe Mengen (ab 20mg/kg Lebensmittel), Spuren vermeiden!
Vorkommen	Unterschiedlich je nach Allergieauslöser	Milch- und Milchprodukte, Fertiggerichte, Wurst	Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel, Khorosan-Weizen, Hafer,
Beschwerden	<u>Leicht:</u> Juckreiz, Ausschlag, Erbrechen <u>Schwer:</u> Atemnot, Kreislaufzusammenbruch	Blähungen, Krämpfe, Durchfall	<u>Akut:</u> Durchfall, Erbrechen, Müdigkeit <u>Langfristig:</u> Abgeschlagenheit, Entwicklungsstörungen
Akut lebensbedrohlich	Ja	Nein	Nein

3 Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - a. Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
 - b. Maltodextrine auf Weizenbasis;
 - c. Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - b. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - a. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
 - b. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - c. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - d. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
 - a. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - b. Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*),

Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

4 Allergeninformation bei Abgabe nicht vorverpackter Ware

Mit der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 muss die Ware, die nicht vorverpackt (lose) abgegeben wird, gemäß der neuen Vorgaben hinsichtlich der Allergenkennzeichnung deklariert sein. Dies betrifft die Lebensmittel, die beim Bäcker, an der Tankstelle oder auch im Bahnhofskiosk verkauft werden.

Wird die Ware jedoch im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nur zur Selbstbedienung an den Endverbraucher angeboten, so muss wie bisher gekennzeichnet werden. Es ist dabei lediglich zu beachten, dass die allergenen Zutaten im Zutatenverzeichnis optisch hervorgehoben werden müssen.

4.1 Was gekennzeichnet werden muss

Werden Lebensmittel an Endverbraucher ohne Vorverpackung abgegeben, so sind folgende Angaben verpflichtend:

Alle Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, müssen gekennzeichnet werden:

- **Glutenhaltiges Getreide:** es muss namentlich genannt werden, um welches Getreide es sich handelt, z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Schalenfrüchte:** die spezifische Schalenfrucht muss benannt werden, z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **Krebstiere** (z.B. Krebs, Shrimps, Hummer, Languste; es ist keine namentliche Benennung notwendig)
- **Eier**
- **Fische**
- **Erdnüsse**
- **Soja**
- **Milch**
- **Sellerie**
- **Senf**
- **Sesam**

- **Schwefeldioxid** (nur bei einem Gehalt von mehr als 10mg/kg Lebensmittel)
- **Lupine**
- **Weichtiere** (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Oktopus; es ist keine namentliche Benennung notwendig)

4.2 Wie gekennzeichnet werden muss

Die Allergeninformation muss dem Kunden produktbegleitend und schriftlich bereitgestellt werden. Dies erfolgt durch Schilder an der Theke mit Auflistung der Allergene für die jeweiligen Produkte. Dabei ist jeweils das Wort „enthält:“ voranzustellen.

Beispiele:

Schoggi Donut

Siedengebäck aus Hefeteig mit kakaohaltiger Fettglasur, aufgetaut
Enthält: Weizen, Milch, Soja.

€

Schinken-Käse-Gipfel

Butter-Croissant mit Formfleisch-Kochschinken mit Würzlake und Käse
Enthält: Weizen, Milch, Ei.
Zusatzstoffe: 1,2,3,8

€

Bäckerbrötchen

Weizenbrötchen
Enthält: Weizen.

€

Besonders zu beachten ist, dass neben dem unbelegten verkauften Bäckerbrötchen im Falle eines belegten Brötchen alle weiteren verwendeten Zutaten berücksichtigt werden müssen (dies gilt auch für veredelte Backwaren).

Beispiel: **Käse-Brötchen**
Weizenbrötchen mit Gouda, Remoulade und Ei
Enthält: Weizen, Milch, Ei
Zusatzstoffe: 1
€

Alternativ können die Allergene auch analog der Zusatzstoffkennzeichnung mit Zahlen oder Buchstaben aufgeführt werden. Hierbei ist jedoch zu beachten, dass sich die Zahlen oder Buchstaben nicht mit den bereits zugeordneten Zahlen für die Zusatzstoffe überschneiden. Wie bei der Kennzeichnung der Zusatzstoffe müssen die zugeordneten Zahlen/Buchstaben an für den Kunden ersichtlicher Stelle definiert sein.

Alternativ kann die Information des Verbrauchers über die oben genannten Angaben auch durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines hinreichend unterrichteten Mitarbeiters erfolgen. Voraussetzung hierzu ist, dass dem Lebensmittelunternehmer eine schriftliche Aufzeichnung über die Zutaten und Zusatzstoffe zu dem jeweiligen Lebensmittel vorliegt und diese der zuständigen Behörde und auf Nachfrage auch dem Endverbraucher leicht zugänglich ist.

Zusätzlich muss in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Informationen mündlich erfragt werden können und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Da die LMIV derzeit noch nicht auf nationales Recht umgesetzt worden ist, können die einzelnen EU-Mitgliedstaaten jederzeit nationale Vorschriften darüber erlassen, auf welche Weise und gegebenenfalls in welcher Form der Angabe und Darstellung die Angaben verpflichtend bereitzustellen sind.

4.3 Ausnahmen zur Allergen-Kennzeichnung

Ist durch die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig erkennbar, welche Allergene darin enthalten sind, so muss das Allergen nicht mehr separat aufgeführt werden (z.B. Art. 3612 Mandelhörnchen). In diesem Fall müssten nur noch die zusätzlich enthaltenen, nicht ersichtlichen Allergene separat aufgeführt werden. Mandeln müssten nicht aufgeführt werden, da dies für den Verbraucher offensichtlich ist (z.B. Mandelhörnchen, aufgetaut; enthält: Ei, Soja).

4.4 Umgang mit Spuren von Allergenen/unbeabsichtigten

Kreuzkontaminationen

Wie mit der Deklaration von möglichen Spuren von Allergenen umgegangen werden soll, ist durch die LMIV nicht vorgeschrieben. Die Deklaration von Spuren erfolgt auf freiwilliger Basis. Hier obliegt es dem Lebensmittelunternehmer, ob er den Kunden über mögliche Kreuzkontaminationen informieren möchte.

Die Hersteller sind im Rahmen der Produkthaftung jedoch dazu verpflichtet, gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Vor diesem Hintergrund wird auf Verpackungen/Produktspezifikationen häufig darauf hingewiesen, dass produktionsbedingt Kreuzkontaminationen/Verschleppungen von Allergenen in rezepturmäßig allergenfreien Lebensmittel stattfinden können. Entscheidend für die Übernahme der Spuren ist eine Risikobewertung seitens des Lebensmittelunternehmers.

Sollten Produkte jedoch mit „Frei von...“ angeboten werden (z.B. frei von Laktose) so muss der Lebensmittelunternehmer besonders darauf achten, dass die Produkte nicht durch eine Kreuzkontamination z.B. in der Theke kontaminiert werden.

Ebenso muss berücksichtigt werden, dass in den Allergenhinweisen auf den Etiketten (z.B. „Das Produkt kann Spuren von Sesam enthalten“) nur Spuren zum Zeitpunkt der Herstellung berücksichtigt werden. Mögliche Kreuzkontaminationen durch Präsentation an der Theke (z.B. liegt ein Bäckerbrötchen mit der laut Etikett/Spezifikation möglichen Spur Milch in der Auslage neben einem Sesam-Bäckerbrötchen, so kann das Bäckerbrötchen nun Spuren von Milch und Sesam enthalten).

5 Tipps für den Lebensmittelunternehmer

Als Hilfestellung zur korrekten Allergenkennzeichnung für den Lebensmittelunternehmer können folgende Tipps mitgegeben werden:

- Bei Warenanlieferung überprüfen, ob die Zutatenliste auf dem Etikett mit dem gewohnten Produkt übereinstimmt um eine fehlerhafte Allergendeklaration durch eine Rezepturänderung am Produkt zu vermeiden
- Lebensmittel sollten solange wie möglich in der Originalverpackung (Etikett!) aufbewahrt werden.
- Jede Zutatenzugabe bei Erstellung eines Beleg- oder Veredelungskonzeptes muss dokumentiert werden. Nur schriftliche Regeln und Aufzeichnungen sind nachvollziehbar und gelten als Beweis für die erfüllte Sorgfaltspflicht. Die Dokumentation kann durch Spezifikationen, kopierte oder Original-Zutatenlisten, Rezepte, etc. erfolgen.

6 Zusammenfassung

Zusammengefasst gilt die verpflichtende Allergeninformation für nicht vorverpackte Lebensmittel ab dem **13. Dezember 2014**. Das heißt ab dem Zeitpunkt

- muss eine verifizierbare Information vorliegen, wenn eines der unter 4.1 genannten Lebensmittel/Stoffe oder ein Erzeugnis daraus als Zutat in einem Produkt enthalten ist oder verarbeitet wurde
- kann die Lebensmittelüberwachung das Vorhandensein der Informationen überprüfen
- ohne nationale Vorschriften (liegen bisher nicht vor) erfolgt die Kennzeichnung analog zur verpackten Ware:
 - unmittelbar an der Ware
 - schriftlich, gut lesbar, nicht verwischbar
 - „enthält: ...“
- Die Informationen können auch mündlich durch geschultes Personal bereits gestellt werden, sofern im Verkaufraum mittels einem Schild gut lesbar und deutlich darauf hingewiesen wird, dass die Informationen erfragt werden können und die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe eingesehen werden können.

Alle notwendigen Informationen zur korrekten Allergenkennzeichnung werden durch unsere Spezifikationen/Etiketten bereitgestellt.

7 Verantwortlichkeiten

Verantwortlich für die Information über ein Lebensmittel ist der Lebensmittelunternehmer, unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird, oder, wenn dieser Unternehmer nicht in der EU niedergelassen ist, der Importeur, der das Lebensmittel in die Union einführt.

Somit ist derjenige für die Informationen über das Lebensmittel verantwortlich, der das Lebensmittel in Umlauf bringt. Jedoch ist die Verantwortlichkeit stufenübergreifend, das heißt bemerkt der Lebensmittelunternehmer einen Deklarationsfehler auf dem Etikett (z.B. Sesam wird nicht als Allergen sichtbar hervorgehoben), übernimmt jedoch wissentlich die fehlerhafte Deklaration, so kann auch dieser zur Verantwortung gezogen werden.

8 Anhang

8.1 Exemplarische Preisetiketten am Beispiel von Hiestand&Suhr Produkten

Art. 560 Bäckerbrötchen (Stand Spezifikationsfassung 03-141)

Artikelname: Bäckerbrötchen

Bezeichnung: Weizenkleingebäck, halbgebacken, tiefgefroren

Zutatenliste: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, ROGGENVOLLKORNQUELLMEHL, ROGGENMEHL, Traubenzucker, GERSTENMALZMEHL, Rapsöl.

Das Produkt kann Spuren von Milch, Sesam und Soja enthalten.

Bsp. Preisetikett:

<p>Bäckerbrötchen</p> <p>Weizenkleingebäck Enthält: Weizen, Roggen, Gerste. Zusatzstoffe: -</p> <p style="text-align: right;">€</p>

Art. 10117 Maxi-Butter-Gipfel (Stand Spezifikationsfassung 10-100)

Artikelname: Maxi-Butter-Gipfel

Bezeichnung: Butter-Croissant, gegarter Teigling, tiefgefroren

Zutatenliste: WEIZENMEHL, Wasser, 19% BUTTER, Hefe, pasteurisiertes VOLLEI*, Zucker, Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, WEIZENGLUTEN, Traubenzucker, GERSTENMALZMEHL, WEIZENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen, Pentosanasen, Proteasen)), Maisquellmehl, WEIZENQUELLMEHL.*aus Freilandhaltung

Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, Lupinen und Sesam enthalten.

Bsp. Preisetikett:

<p>Maxi-Butter-Gipfel</p> <p>Butter-Croissant Enthält: Weizen, Milch, Ei, Gerste. Zusatzstoffe: -</p> <p style="text-align: right;">€</p>

Art. 5200 Schoggi-Donut (Stand Spezifikationsfassung 02-283)

Artikelname: Schoggi-Donut

Bezeichnung: Siedegebäck aus Hefeteig mit 13% kakaohaltiger Fettglasur, fertig gebacken, tiefgefroren

Zutatenliste: WEIZENMEHL, pflanzliche Fette (Palm, Shea), Wasser, Zucker, pflanzliche Öle (Kokosnuss, Raps, Sonnenblume), Traubenzucker, Hefe, 1,5% fettarmer Kakao, SÜSSMOLKENPULVER, SOJAMEHL, Speisesalz, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Natriumstearoyl-2-lactylat, Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren), Backtriebmittel (Diphosphate, Natriumcarbonate), MAGERMILCHPULVER, Aroma.

Das Produkt kann Spuren von Eiern und Schalenfrüchten enthalten.

Bsp. Preisetikett:

Schoggi-Donut

Siedegebäck aus Hefeteig mit 13% kakaohaltiger Fettglasur, aufgetaut
Enthält: Weizen, Milch, Soja.
Zusatzstoffe: -

€

Art. 10181 Schoggi-Gipfel (Stand Spezifikationsfassung 07-100)

Artikelname: Schoggi-Gipfel

Bezeichnung: Butter-Croissant mit Schokocreame, gegarter Teigling, tiefgefroren

Zutatenliste: WEIZENMEHL, Wasser, 16% Schokocreame (Zucker, pflanzliche Fette (Sonnenblume, Palm), fettarmer Kakao, HASELNÜSSE, modifizierte Stärke, 5% Vollmilchschokolade (Zucker, VOLLMILCHPULVER, Kakaobutter, Kakaomasse), MANDELN, Emulgator SOJALECITHINE), 14% BUTTER, Hefe, Zucker, PASTEURISIERTES VOLLEI*, Speisesalz, WEIZENGLUTEN, VOLLMILCHPULVER, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, Maisquellmehl, WEIZENMALZMEHL, WEIZENQUELLMEHL, Mehlbehandlungsmittel (Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen), Ascorbinsäure). *aus Freilandhaltung
Das Produkt kann Spuren von anderen Schalenfrüchten, Sesam und Lupinen enthalten.

Bsp. Preisetikett:

<p>Schoggi-Gipfel</p> <p>Butter-Croissant mit Schokocreame Enthält: Weizen, Haselnüsse, Milch, Mandeln, Soja, Ei. Zusatzstoffe: -</p> <p style="text-align: right;">€</p>

Art. 814380 Mehrkornbrötchen (Stand Spezifikationsfassung 00-263)

Artikelname: Mehrkornbrötchen

Bezeichnung: Mehrkornbrötchen, halbgebacken, tiefgefroren

Zutatenliste: 55% WEIZENMEHL, Wasser, Leinsamen, 3,5% HAFERFLOCKEN, 3,5%
ROGGENMEHL, Hefe, Speisesalz, SESAM, Sonnenblumenkerne,
WEIZENGLUTEN, WEIZENSPEISEKLEIE, Verdickungsmittel Guarkernmehl,
WEIZENMALZMEHL, GERSTENMALZMEHL, GERSTENMALZEXTRAKT,
Emulgator Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden
von Speisefettsäuren.

Bsp. Preisetikett:

<p>Mehrkornbrötchen</p> <p>Enthält: Weizen, Hafer, Roggen, Sesam, Gerste. Zusatzstoffe: -</p> <p style="text-align: right;">€</p>

Art. 521 Bayerische-Bäckerbrezel (Stand Spezifikationsfassung 06-298)

Artikelname: Bayerische Bäckerbrezel

Bezeichnung: Laugengebäck, gegarter Teigling, tiefgefroren, mit separat beigelegtem
Hagelsalz,
tiefgefroren

Zutatenliste: WEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Speisesalz, Palmfett, WEIZENMALZMEHL,
Traubenzucker, Emulgatoren (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren,
SOJALECITHINE), Stabilisator Guarkernmehl, Säureregulator
Natriumhydroxid.
Dekor: Hagelsalz

Bsp. Preisetikett:

<p>Bayerische Bäckerbrezel</p> <p>Laugengebäck mit Hagelsalz Enthält: Weizen, Soja. Zusatzstoffe: -</p> <p style="text-align: right;">€</p>

Art. 10271 Schinken-Käse-Gipfel (Stand Spezifikationsfassung 09-100)

Artikelname: Schinken-Käse-Gipfel

Bezeichnung: Butter-Croissant mit Hinterschinken, dekoriert mit Käse, gegarter Teigling, tiefgefroren

Zutatenliste: WEIZENMEHL, Wasser, 17% Hinterschinken [Schweinefleisch, Speisesalz, Glukosesirup, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, natürliches Aroma, LAKTOSE, Traubenzucker, Hefeextrakt, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff Natriumnitrit, Rauch], 13% BUTTER, 2% geriebener HARTKÄSE Emmentaler Art, pasteurisiertes VOLLEI*, Hefe, Zucker, Backmittel [WEIZENGLUTEN, WEIZENSTÄRKE, Traubenzucker, Maisquellmehl, WEIZENQUELLMEHL, WEIZENMALZMEHL, Hefe, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure, Enzyme (Amylasen, Hemicellulasen))], Speisesalz, VOLLMILCHPULVER, Sonnenblumenöl, MILCHPROTEIN, Glukosesirup, Emulgator SOJALECITHINE, Säureregulator Natriumphosphate, Verdickungsmittel Xanthan.* aus Freilandhaltung
Das Produkt kann Spuren von Schalenfrüchten, Sesam und Lupinen enthalten.

Bsp. Preisetikett:

<p>Schinken-Käse-Gipfel</p> <p>Butter-Croissant mit Hinterschinken, dekoriert mit Käse Enthält: Weizen, Milch, Ei, Soja. Zusatzstoffe: 2, 3</p> <p style="text-align: right;">€</p>
