

Zusatzstoffe

FLEISCHEREI SCHÄFER

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich

A	Farbstoffe: E 100 – E180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)
B	E 102 Tartrazin, E 104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC
C	Konservierungsstoffe: E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – 252, E 280 – E 285, E 1105
D	Bei Ausschließlichen Verwenden von E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe
E	Antioxidationsmittel: E 300 – E 321
F	Geschmacksverstärker: E 620 – E 635
G	Schwefeldioxid/Sulfite: E 202 - E228
H	Eisensalze: E 579, E 585
I	Stoffe zur Oberflächenbehandlung: E 901 – E 904, E 912, E 914
J	Süßstoffe: E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959, E 960
K	Andere Süßungsmittel / Zuckeralkohole: E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968
L	Phosphate (Stabilisator): E 338 – E 341, E 450 – E 452
M	Chinin, Chininsalze (keine Klassennamen) keine E Nummern