

Kennzeichnung der Hauptallergene		Kennzeichnung der Zusatzstoffe	
<b>A</b>	<b>Glutenhaltige Getreide</b>	1	„mit Farbstoff“
	A1 Weizen (wie Dinkel u. Khorasan-Weizen)	2	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
	A2 Roggen	3	„mit Antioxidationsmittel“
	A3 Gerste	4	„mit Geschmacksverstärker“
	A4 Hafer	5	„geschwefelt“
<b>B</b>	Krebstiere	6	„geschwärzt“
<b>C</b>	Eier	7	„gewachst“
<b>D</b>	Fisch	8	„mit Phosphat“
<b>E</b>	Erdnüsse	9	„mit Süßungsmitteln“
<b>F</b>	Soja	10	„enthält eine Phenylalaninquelle“
<b>G</b>	Milch (einschließlich Laktose)	11	"kann bei übermäßigem Verzehr abführend
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b>		
H1	Mandeln		
H2	Haselnüsse		
H3	Walnüsse		
H4	Kaschunüsse		
H5	Pecanüsse		
H6	Paranüsse		
H7	Pistazien		
H8	Macadamianüsse		
H9	Queenslandnüsse		
<b>I</b>	Sellerie	12	„koffeinhaltig“ oder Chinin haltig
<b>J</b>	Senf		
<b>K</b>	Sesam-Samen		
<b>L</b>	Schwefeldioxid und Sulfite		
<b>M</b>	Lupinen		
<b>N</b>	Weichteile		

