

Checkliste für Kucheninhaltsstoffe:

Name Bäcker: _____

Name Kuchen: _____

Die **14 wichtigsten Zutaten oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen** können sind: *Bitte ankreuzen!*

- Glutenhaltiges Getreide**
 - Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen)
 - Roggen
 - Gerste
 - Hafer oder Hybridstämme
 - Andere: _____
- Eier**
- Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose)**
- Schalenfrüchte**, namentlich zu nennen
 - Mandeln
 - Haselnüsse
 - Walnüsse
 - Kaschunüsse
 - Pecannüsse
 - Paranüsse
 - Pistazien
 - Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - Andere: _____
- Erdnüsse**
- Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg/kg oder l)
- Sojabohnen
- Sesamsamen;
- Lupinen
- Fische
- Krebstiere
- Sellerie
- Senf
- Weichtiere

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- mit Farbstoff(en)
- mit Süßungsmittel(n)
- mit Konservierungsstoffen
- mit Antioxidationsmittel
- enthält eine Phenylalaninquelle“ Beispiele: Light-/ Diät-Produkte, Sauerkonserven
- mit Geschmacksverstärker
- Zusatz von Schwefeldioxid „geschwefelt“
- mit Phosphat
- koffeinhaltig“, „taurinhaltig“ bzw. „chininhaltig“
- gewachst Beispiel: ganze Äpfel
- aus gentechnisch verändertem _____ hergestellt
- mit eine
- m Gehalt an Eisen-II –gluconat od.-lactat „geschwärzt“ Beispiel: Oliven