

## Übersicht Allergene & Zusatzstoffe - Catering Haus Waldeck

### Zusatzstoffe

Code	Name
Z1	mit Konservierungsstoff/en
Z2	mit Antioxidationsmittel/n
Z3	mit Geschmacksverstärker/n
Z4	mit Farbstoff/en
Z5	mit Süßungsmittel/n
Z5A	mit Zucker und Süßungsmittel/n
Z5B	enthält eine Phenylalaninquelle
Z5C	kann abführend wirken
Z6	gewachst
Z7	geschwärzt
Z8	geschwefelt
Z9	koffeinhaltig
Z10	chininhaltig
Z11	mit Phospat (Fleischerz.)
Z12	mit Milcheiweiß (Fleischerz.)
Z13	mit Nitrat
Z14	mit Nitritpökelsalz
Z15	taurinhaltig
Z16	Aroma
Z17	Emulgator
Z18	Feuchthaltemittel
Z19	Säuerungsmittel
Z20	modifizierte Stärke
Z21	Verdickungsmittel
Z22	Backtriebmittel
Z23	Säureregulator
Z24	Stabilisatoren
Z25	Trennmittel
Z26	Festigungsmittel
Z27	Geliermittel
Z28	Schmelzsalze
Z29	mit Pflanzeneiweiß (Fleischerz.)
Z30	Treibgas
Z31	Gerinnungsmittel
Z32	Füllmittel
Z33	Überzugsmittel
Z34	Schaumverhüter
Z35	Mehlbehandlungsmittel
Z36	Invertase
Z37	enthält Alkohol

### Allergene

Code	Name
01	Glutenhaltiges Getreide
011	Weizen
012	Roggen
013	Gerste
014	Hafer
015	Dinkel
016	Kamut
02	Krebstiere
03	Eier
04	Fisch
05	Erdnüsse
06	Soja
07	Milch
08	Schalenfrüchte
081	Mandel
082	Haselnuss
083	Walnuss
084	Cashew
085	Pecanuss
086	Paranuss
087	Pistazie
088	Macadamianuss
089	Queenslandnuss
09	Sellerie
10	Senf
11	Sesamsamen
12	Schwefeldioxid
13	Lupine
14	Weichtiere