

# Zusatzstoffe

# FLEISCHEREI SCHÄFER

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich

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