

Kennzeichnungen

- Zusatzstoffe

- Allergene

R	mit Rindfleisch
S	mit Schweinefleisch
A	mit Alkohol
F	fleischlos (enthält tierische Erzeugnisse)
V	vegan
1	mit Konservierungsmittel
2	mit Antioxidationsmittel
3	mit Farbstoff
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Schwefel
6	mit Phosphat
7	geschwärzt
8	gewachst
9	mit Süßungsmittel (u.a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton)
0	enthält eine Phenylalaninquelle
11	mit Säuerungsmittel
12	mit Stabilisatoren (u.a. Natriumdiphosphat)
13	mit Phosphorsäure
14	mit Nitritpökelsalz (u.a. auch mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit / sowie in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz)
15	mit Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)
16	koffeinhaltig
17	chininhaltig
18	enthält Schwefeldioxid und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder l)
19	Milch und Milcherzeugnisse / enthält Laktose
20	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
21	Soja und Sojaerzeugnisse
22	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
23	Senf und Senferzeugnisse
24	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
25	Lupine und Lupinenerzeugnisse
26	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
27	Fisch und Fischerzeugnisse
28	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse (u.a. Flusskrebse, Krabben, Garnelen, Hummer)
29	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (u.a. Muscheln, Schnecken)
30	Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
31	Eier und Eierzeugnisse

Wissenswertes

über die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

Zusatzstoffe

Bei der Auswahl von Lebensmitteln bevorzugen wir stets kennzeichnungsfreie Erzeugnisse und sind bemüht nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden, Fleisch und Fleischerzeugnisse aus artgerechter Tierhaltung und Fisch sowie Fischerzeugnisse aus nachhaltigem Fischfang. Die Industrie bietet jedoch nicht bei allen Lebensmitteln deklarationsfreie Alternativen an. Auch sind in einigen Produkten Zusatzstoffe einfach nicht vermeidbar. In diesen Fällen bevorzugen wir den Lieferanten, im Rahmen der Ausschreibungspflichten, dessen Ware die geringste Anzahl an Zusatzstoffen enthält.

Die Angaben über die Zusatzstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der einzelnen Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Zusatzstoffen in den Produkten enthalten sind. In allen Produktionsstätten der BERTRAM'S GmbH, Osnabrück werden keine Zusatzstoffe direkt zugesetzt. Der Betrieb einer Großküche kann jedoch nicht ausschließen, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten in den einzelnen Produktionsschritten Kreuzkontaminationen vermeiden lassen. Wir können daher nicht garantieren, dass in den angebotenen Speisen, neben den gekennzeichneten, nicht noch weitere Zusatzstoffe vorhanden sind. BERTRAM'S kann keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Zusatzstoffe auf unseren Speiseplänen und Produktbeschilderungen übernehmen.

Zusatzstoffe sind nicht gleichbedeutend etwas Schlechtes oder gar gesundheitsgefährdend zu sein. Bei einigen Lebensmitteln können Zusatzstoffe durchaus sinnvoll sein. So können Zusatzstoffe wichtige Funktionen übernehmen oder ein Lebensmittel sogar sicher machen. Sie bieten eine größere Auswahl kalorienreduzierter Lebensmittel, sichern eine gleichbleibende Qualität, ermöglichen eine bessere Vorratshaltung und ein jahreszeitlich unabhängiges Lebensmittelangebot.

- **Konservierungsstoffe** gewährleisten, dass Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleiben bis sie verzehrt sind und vermeiden die Gefahr von Lebensmittelvergiftungen. Sie werden den Lebensmitteln zugesetzt um den mikrobiellen Verderb der Lebensmittel durch Bakterien, Pilze und Hefen zu verzögern oder gar zu verhindern.
- **Antioxidationsmittel** verlängern die Haltbarkeit und erhalten den Geschmack. Sie wirken einer Oxidation entgegen und verlangsamen diese, wodurch der Lebensmittelverderb durch Luftsauerstoff verhindert wird. So werden zum Beispiel der Vitaminabbau von luftempfindlichen Vitaminen und das Ranzigwerden von Fett gehemmt.

- **Schwefel**, dieser vielseitige Stoff wird bei der Konservierung von Nahrungsmitteln eingesetzt. Er tötet Bakterien und Schimmelpilze ab.
- **Phosphate** sind praktisch in allen Lebensmitteln natürlicherweise enthalten, hauptsächlich in eiweißreichen Lebensmitteln wie Milch, Fleisch, Fisch und Eiern, und sind lebenswichtige Bestandteile unseres Organismus. In Form von Polyphosphaten finden Phosphate als Zusatzstoffe in der Lebensmittelindustrie Verwendung. Sie werden beispielsweise als Schmelzsalz für Schmelzkäse, bei der Herstellung von Brühwürstchen, Surimi oder Fischstäbchen sowie colahaltigen Getränken verwendet.
- **Gewachste** Lebensmittel, zum Beispiel stückige Käselaike oder Früchte, werden vor Austrocknung, Aroma- und Qualitätsverlust sowie Verderb geschützt. Es handelt sich hierbei um Wachs und Harze, die warm oder als Emulsion durch Sprühen oder Tauchen auf die Oberfläche aufgetragen werden und einen festen, elastischen Oberflächenfilm bilden. Durch gründliches abwaschen wird die Wachsschicht entfernt.
- **Light** und **zero** Softgetränken enthalten u.a. **Phenylalaninquelle** sowie aspartamhaltige Nahrungsmittel. Für Menschen ist Phenylalanin eine essentielle Aminosäure, die im Stickstoffwechsel eine wichtige Rolle spielt. In der Leber können Phenylketonurie, kurz PKU, umgewandelt werden.
- **Nitritpökelsalz** sowie mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch in Mischung mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz und Kochsalzersatz, ist wohl die bekannteste Konservierung und ist das wirksamste Verfahren Lebensmittelverderb bei Fleisch zu verhindern. Das Botulinumtoxin ist z.B. das stärkste biologische Gift des Bakteriums Clostridium botulinum und kann durch alleiniges Erhitzen nicht abgetötet werden, nur die Anwendung von Nitrit kann das verhindern.

Es werden jedoch auch Zusatzstoffe eingesetzt, die weniger notwendig wären. Der Endverbraucher beeinflusst durch sein Kauf- und Essverhalten die Hersteller jedoch diese einzusetzen. Hierzu sollte nicht unerwähnt bleiben, dass dieser Stoff sicher und zugleich notwendig ist und die technologische Notwendigkeit ausreichend begründet wurde. Wenn dies nicht der Fall ist, erfolgt keine Zulassung, ganz gleich wie sicher der Zusatzstoff auch sein mag. Der Verbraucher darf durch die Verwendung von Zusatzstoffen nicht getäuscht werden, z.B. um eine fehlerhafte Verarbeitung zu verbergen oder schlechte Qualität der Rohstoffe zu vertuschen.

- ❖ **Farbstoffe** werden angewandt, um Lebensmittel ein besseres Aussehen zu verleihen. Dürfen jedoch nicht den Farbton des frischen Lebensmittels übertreffen. Farbstoffe werden unterschieden zwischen natürliche, naturidentische und künstliche. Wir verarbeiten überwiegend Produkte, die z.B. Carotinoide enthalten. Dieser Farbstoff ist natürlicherweise in Karotten enthalten und wird im Körper zu Vitamin A umgewandelt. Natürliche bzw. naturidentische Farbstoffe wie Carotinoide sind der Gesundheit eher zuträglich, statt das von ihnen eine Gefahr ausgeht.
- ❖ **Geschmacksverstärker** intensivieren den Geschmack bestimmter Geschmacksrichtungen, die während der Verarbeitung vermindert wurden. Überwiegend werden sie angewandt bei Produkten, denen Wasser entzogen wurde oder die durch Hitze oder Tiefgefrieren konserviert wurden.

- ❖ Die Kennzeichnung **geschwärzt** findet sich überwiegend bei schwarzen Oliven wieder. Hier wurden Oliven mit Eisen-II-gluconat oder mit Eisen-II-lactat gefärbt, um die tiefschwarze Farbe einer reifen Olive zu erreichen.
- ❖ **Süßungsmittel** sind Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe u.a. Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Glucouno-delta-Lacton. Sie werden in Lebensmitteln eingesetzt, um bei Kalorien verminderten Lebensmitteln einen süßen Geschmack zu erzielen.
- ❖ **Stabilisatoren** (u.a. Emulgatoren oder Gelier- und Dickungsmittel) verändern die Konsistenz bzw. erhalten die Festigkeit und Streichfähigkeit.

Allergene (kennzeichnungspflichtig ab 13. Dezember 2014)

Die Kennzeichnung für Allergiker oder Menschen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen erfolgt mit großer Sorgfalt. Dennoch können Fehler nicht völlig vermieden werden. Auch können Bestandteile, die nicht in der Rezeptur vorgesehen wurden, unbeabsichtigt in Lebensmittel bzw. Speisen gelangen. Diese Bestandteile können, im Gegensatz zur vorgeschriebenen Allergen Kennzeichnung, nicht mit berücksichtigt werden. Es ist daher nicht auszuschließen, dass Speisen oder Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen. Umgekehrt kann manchmal die Kennzeichnung möglicher Allergenspuren ausgewiesen sein, die nicht zwangsläufig enthalten sein müssen, da dem Hinweis des Lieferanten – kann Spuren von allergenen Stoffen enthalten – sicherheitshalber mit berücksichtigt wurden. Gäste, die durch falsche Ernährung schwere gesundheitliche Schäden erleiden können, dürfen sich nicht gänzlich auf unsere Kennzeichnung verlassen. Im Zweifel sprechen Sie bitte den jeweils zuständigen Küchenleiter oder Koch/Köchin an bzw. das Personal vor Ort.