

Allergene							
A	Glutenhaltiges Getreide	B	Krebstiere	H1	Mandeln	H8	Macadamia-/Queenslandnüsse
A1	Weizen	C	Eier	H2	Haselnüsse	I	Sellerie
A2	Roggen	D	Fische	H3	Walnüsse	K	Senf
A3	Gerste	E	Erdnüsse	H4	Kaschunnüsse	L	Sesam
A4	Hafer	F	Soja	H5	Pecannüsse	M	Schwefeldioxid und Sulfite
A5	Dinkel	G	Milch	H6	Paranüsse	N	Lupinen
A6	Kamut (o. Hybritstämme)	H	Schalenfrüchte (Nüsse)	H7	Pistazien	O	Weichtiere

Zusatzstoffe					
Code	Kennzeichnungselement	Zusatz	Code	Kennzeichnungselement	Zusatz
1	mit Farbstoff	E 100 -E 180	10	mit Süßungsmittel bzw. mit einer anderen Zuckerart	E 950-E 959, E 420, E 421, E 953-E 967 Bei Verwendung von Zuckeraustauschstoffen und/oder Süßungsmitteln - bei Aspartam (E851) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ - bei E420, E 421, E953, E965-E 967> 100g/kg: „kann abführend wirken“
2	mit Konservierungsstoff oder konserviert	E 200-E 219, E 230-E235, E 239, E 242, E 249-E252, E 280-E 285,E 1105	11	coffeinhaltig	bei Erfrischungsgetränken
3	mit Antioxidationsmittel	E 310-E321	12	chininhaltig	bei Bittergetränken
4	mit Geschmacksverstärker	E 620-E 640	13	gewachst	Stoffe zu Oberflächenbehandlung E 901-E 904, E 912, E 914
5	mit Phosphat	E 338-E 341, E 450-E-452 (bei Fleischer.)	14	konserviert mit Thiabenzol	bei Zitrusfrüchten
8	geschwärzt	Eisensalze E 579, E585	15	nach der Ernte behandelt	bei Verwendung von Chlorpropahn, Imazalin, Thaibendazol, zur Haltbarkeitsverlängerung
9	geschwefelt	Schwefeldioxid/Sulfite E 220-E 228 ab 100mg/kg oder 10 ml/l	16	bestrahlt	

Tierarten					
SCH	Schwein	z.B. Gelatine	HU	Huhn	
RI	Rind	z.B. Gelatine, Casein, Molke	LA	Lamm	