

Zusatzstoffe – Tabelle

1. **“mit Farbstoff“**
2. **“mit Konservierungsstoff“** oder **“konserviert“**
bei einem Gehalt an Natrium- o. Kaliumnitrit, auch gemischt mit Kochsalz, jodiertem Salz o. Kochsalzersatz **“mit Nitritpökelsalz“**; bei einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat **“mit Nitrat“**; bei einem Gehalt an Natrium- o. Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt mit Kochsalz, jodiertem Salz o. Kochsalzersatz **“mit Nitritpökelsalz und Nitrat“**
3. **“mit Antioxidationsmittel“**
4. **“mit Geschmacksverstärker“**
5. **“geschwefelt“**
6. **“geschwärzt“** bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)
7. **“gewachst“** bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen deren Oberfläche mit Bienenwachs (E 901), Schellack (E 904), Carnaubawachs (E 903), Candelillawachs (E 902) und E 912 oder E 914 behandelt wurde
8. **“mit Phosphat“** bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an E 338 bis E 341, E 450 bis E 452
9. **“mit Milcheiweiß“** bei Fleischerzeugnissen
10. **“mit Süßungsmittel“**
11. **“mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“** bei der Verwendung von Zucker und Süßungsmittel
12. Bei der Verwendung von Tafelsüßen **“auf der Grundlage ... (z.B. Sorbit)“**
13. Bei der Verwendung von Aspartam **“enthält eine Phenylalaninquelle“**
14. Bei der Verwendung von mehr als 10 % Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Lactit und Xylit **“kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**