

Dieser _____ Kuchen wurde am _____

von _____ gebacken

laut Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) gilt die Pflicht zur Allergenkennzeichnung

Hinweise zur Allergenkennzeichnung:

Bitte kreuzen Sie an, welche Zutaten Sie verwendet haben, die auf der Allergen-Liste stehen!

Die häufigsten Allergene, die beim Backen eingesetzt werden, sind **fett** hinterlegt.

Bei Margarine oder Fertigbackmischungen bitte auf der Verpackung nachlesen.

Verwendete Zusatzstoffe (Beispiele **fett**) müssen ebenfalls angekreuzt werden.

Bitte keine Backrezepte beilegen

Zusatzstoffe:	X
Konservierungstoffe	
Farbstoff	
Antioxidatinsmittel z.B.. Ascorbinsäure/Vit.C	
Süßstoffe:	
Sacharin	
Cyclamat	
Aspartam	
Acesulfan	
Phosphat	
Geschwefelt: z.B. Trockenfrüchte, Rosinen, Aprikosen	
Chinin haltig	
koffeinhaltig	
Geschmacksverstärker	
Geschwärzt	
Gewachst	
Gentechnisch verändert	

Allergene:	X
<u>Glutenhaltiges Getreide:</u>	
Weizen	
Roggen	
Gerste	
Hafer	
Dinkel	
Kamut	
Eier	
Krebstiere	
Fisch	
Erdnüsse	
Soja, z.B. aus Margarine	
Milch und Milchprodukte	
<u>Schalenfrüchte:</u>	
Mandel	
Haselnuss	
Walnuss	
Cashewkerne	
Pecannuss	
Paranuss	
Pistazie	
Macadamianuss	
Queenslandnuss	
Sellerie	
Senf	
Sesamsamen	
Schwefeldioxid und Sulfite<10%	
Lupinen	
Weichtiere	