

Die 14. Hauptallergene und Zusatzstoffe im Überblick:

A1 Gluten-Weizen	H1 Schalenfrüchte, Mandeln
A2 Gluten-Roggen	H2 Schalenfrüchte, Haselnüsse
A3 Gluten-Gerste	H3 Schalenfrüchte, Walnüsse
A4 Gluten-Hafer	H4 Schalenfrüchte, Cashewnüsse
A5 Gluten-Dinkel	H5 Schalenfrüchte, Pecanüsse
A6 Gluten-Kamut	H6 Schalenfrüchte, Paranüsse
H7 Schalenfrüchte, Pistazien	
H8 Schalenfrüchte, Macadamia- oder Queenslandnüsse	
B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
C Eier und Eierzeugnisse	J Senf und Senferzeugnisse
D Fisch und Fischerzeugnisse	K Sesam und Sesamerzeugnisse
E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	L Schwefeldioxid und Sulfite
F Soja und Sojaerzeugnisse	M Lupinen und Lupinenerzeugnisse
G Milch und Milcherzeugnisse, Einschließlich Laktose	N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

1-Farbstoff, **2**-Konservierungsstoffe, **3**-Antioxidationsmittel, **4**-Geschmacksverstärker,
5-Geschwefelt, **6**-Geschwärzt, **7**-Phosphat, **8**-Süßungsmittel

Eine Kreuzkontamination können wir durch laufende Produktion nicht ausschließen.