



Allergene Kennzeichnung für Backwaren

Bitte füllen Sie die Felder mit Ihrem Namen und Bezeichnung des Kuchens aus und kreuzen Sie unten an, welche Inhaltsstoffe sie verwendet haben. Lesen Sie hierzu ggf. die Inhaltsstoffe auf der Verpackung. Sollten Sie sich nicht sicher sein, machen Sie lieber ein Kreuz zu viel als eines zu wenig.

Vorname: _____

Nachname: _____

Bezeichnung
des Kuchens: _____

Nummer des Kuchens (bitte nicht ausfüllen!)

Allergene Inhaltsstoffe:

- Glutenhaltiges Getreide 1)
- Eier
- Milch
- Schalenfrüchte 2)
- Erdnüsse
- Sesamsamen
- Süßlupine (z.B. Eiweißersatz, Lupinenmehl)
- Soja
- Schwefeloxid und Sulfite 3) (z.B. in Rosinen)
- Senf
- Sellerie
- Fisch
- Weichtiere 4)
- Krebstiere

Anmerkungen

1) Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut

2) Mandel-, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie

3) z.B. in geschwefelten Trockenfrüchten und –gemüsen sowie in Nüssen, Wein, Balsamessig (E 150, E 220 bis E 288, E 513)

4) Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern