



# Verbraucherinformation

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

mit dieser Mappe möchten wir Sie über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene, Zusatzstoffe und Weizenanteile informieren. Zudem finden Sie eine Übersicht über unsere veganen Produkte. Bitte beachten Sie die folgenden Erläuterungen.

## VEGAN

Unsere als Vegan gekennzeichneten Produkte enthalten rezepturmäßig kein Fleisch, Fisch, Eier, Milch oder Honig. Zu möglichen Spuren dieser Produkte siehe **Allergene Spuren**.

## ALLERGENE & ALLERGENE SPUREN

Sollten Sie eine Allergie oder eine Unverträglichkeit gegen einen der kennzeichnungspflichtigen Stoffe (**siehe Seite 2**) haben, ziehen Sie vor dem Kauf bitte die Verbraucherinformation zu rate.

Aus rohstoffbedingten und produktionstechnischen Gründen können Spuren von anderen **glutenhaltigen Getreidesorten, Eiern, Milch, Schalenfrüchten, Sesam, Soja, Sellerie, Senf, Erdnüssen, Lupinen, Schwefeldioxid** und **Sulphite**, auch wenn diese in den Produkten nicht als Zutat enthalten sind, nicht ausgeschlossen werden.

## ZUSATZSTOFFE

Die sogenannten Lebensmittelzusatzstoffe werden Lebensmitteln im Allgemeinen aus technischen, funktionellen und teilweise auch besonders aus sensorischen Gründen zugeführt.

Alle diese Zusatzstoffe sorgen dafür, dass unsere Lebensmittel heute so aussehen, schmecken, riechen und sich anfühlen, wie wir es kennen.

In der Europäischen Union (EU) ist es gesetzlich geregelt, welche Zusatzstoffe Lebensmitteln zugesetzt werden dürfen und in welchen Mengen dies zulässig und unbedenklich ist (positive Liste).

**Informationen zu den Zusatzstoffen und zu den Abkürzungen der Zusatzstoffe finden Sie am Ende der Mappe.**

## NATURPRODUKT TYPISCHE FREMDKÖRPER

An die Qualität der eingesetzten Rohstoffe stellen wir höchste Ansprüche. Soweit es sich dabei um Naturprodukte wie Mehl, Saaten oder Obst handelt: Unsere Lieferanten können trotz maximaler Sorgfalt nicht ausschließen, dass in seltenen Einzelfällen im Rohstoff ein für das Naturprodukt typischer Fremdkörper vorkommen kann. Beispielsweise ein kleiner Stein im Mehl, ein Stückchen Holz in den Saaten oder ein Kern im Obst.

Und im Übrigen: Auch von unserer Seite arbeiten wir selbstverständlich permanent daran, unsere produktionsinternen Prozesse zur Verbesserung der Reinigungsleistung zu optimieren.

# Allergene

Folgende Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, sind kennzeichnungspflichtig:



**Glutenhaltiges Getreide** und glutenhaltige Getreideerzeugnisse (**Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut**)



**Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse



**Eier** und Eierzeugnisse



**Fische** und Fischerzeugnisse



**Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse



**Soja** und Sojaerzeugnisse



**Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)



**Schalenfrüchte** (**Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse**) und daraus hergestellte Erzeugnisse



**Sellerie** und Sellerieerzeugnisse



**Senf** und Senferzeugnisse



**Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse



**Schwefeldioxid** und **Sulphite** in einer Konzentration von **mehr als 10 mg/kg** oder **10 mg/l**, als **SO<sub>2</sub>** angegeben



**Lupinen** und Lupinenerzeugnisse



**Weichtiere** und Weichtiererzeugnisse

Bitte beachten Sie den Hinweis **Allergene Spuren** auf Seite 1.