## 5. Form Allergene Information Version 1.0 2009

INFORMATION FÜR DIE LEBENSMITTEL-DATENBANK							
:							
	EAN-code(s) :						

Anwesenheit von Allergene (Erläuterung: siehe Anhang)

LeDa code	GS1 code	Allergene	Rezept ohne (Z)	Rezept mit (M)	Kann erhalten (and Rezept ohne) (K)	Unbekannt (O)
		Rechtliche Allergene				
1.1	UW	Weizen				
1.2	NR	Roggen				
1.3	GB	Gerste				
1.4	GO	Hafer				
1.5	GS	Dinkel				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	(*) Gluten				
2.0	AC	Krebstieren				
3.0	AE	Ei				
4.0	AF	Fische				
5.0	AP	Erdnüssen				
6.0	AY	Soja				
7.0	AM	Kuhmilch				
8.1	SA	Mandeln				
8.2	SH	Haselnüsse				
8.3	SW	Walnüsse				
8.4	SC	Kaschunüsse				
8.5	SP	Pekannüsse				
8.6	SR	Paranüsse				
8.7	ST	Pistazien				
8.8	SM	Makadamianüsse/ Queenslandnüsse				
8	AN	(*) Nüsse (Schalenfrüchte)				
9.0	ВС	Sellerie				
10.0	BM	Senf				
11.0	AS	Sesamsamen				
12.0	AU	Swefeldioxid und Sulphite (E220 - E228)				
		in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg				
		oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO2				
13.0	NL	Lupinen				
14.0	UM	Weichtieren				
		Zusätzliche Allergene				
20.0	ML	Laktose				
21.0	NC	Kakao				
22.0	MG	Glutamat (E620 – E625)				
23.0	MK	Huhn				
24.0	NK	Koriander				
25.0	NM	Mais				
26.0	NP	Hülsenfrüchte				
27.0	MC	Rindfleisch				
28.0	MP	Schweinefleisch				
29.0	NW	Karotten				

<sup>(\*)</sup> Nur zur Verwendung bei der Cross-Kontamination (siehe Erläuterung Gluten und Nüssen in der Anlage)