

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Sie regelt die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen für den Verbraucher. Über die wenigen Zusatzstoffe, die wir - nur in sehr eingeschränktem Umfang und nur da, wo es uns bei der Herstellung unserer Tiefkühlmenüs notwendig erscheint - einsetzen, möchten wir Sie informieren.

Konservierungsstoffe setzen wir bei unseren Menüs nicht ein (außer bei frischem Kartoffelsalat und diversen Salaten)
Tiefkühlung ist Frische auf Vorrat.

Geschmacksverstärker (Natrium-Glutamat) setzen wir nicht ein.

Farbstoffe sind z.B.

- Beta Karotin (Vorstufe Vitamin A)
- Riboflavin (Vitamin B2)

➔ gekennzeichnet mit ①

Antioxidationsmittel sind

- Zitronensäure (natürlich vorkommende Fruchtsäure)
- Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Milchsäure (natürlich vorkommende Säure z.B. bei Joghurt oder Speisequark)

Nitritpökelsalz ➔ gekennzeichnet mit ⑦

Phosphat

- ist für die Herstellung von Wurstwaren deutlich qualitätsverbessernd. Viele handwerkliche Fleischereien setzen diesen Zusatzstoff ein.

➔ gekennzeichnet mit ⑧

Süßungsmittel

- Süßstoffe (z.B. Saccharin) und Zuckeraustauschstoffe (z.B. Sorbit) setzen wir i.d.R. als Ersatz für Haushaltszucker in versch. Produkten, die für Diabetiker geeignet sind, ein.

➔ gekennzeichnet mit ⑨