



** DE-ÖKO-039
Zutatenliste: Erbsen in
BIO-Qualität

Information: K) Knoblauch R) Rindfleisch S) Schweinefleisch T) Geflügelfleisch

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 6) mit Süßungsmittel 7) mit Phosphat 8) geschwärzt 9) gewachst **Stoffe o. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:** A) glutenhaltiges Getreide A1) Weizen A2) Roggen A3) Gerste A4) Hafer A5) Dinkel A6) Kamut B) Krebstiere C) Eier D) Fische E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch, Laktose H) Schalenfrüchte H1) Mandeln H2) Haselnüsse H3) Walnüsse H4) Cashewnüsse H5) Pecannüsse H6) Paranüsse H7) Pistazien H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse I) Sellerie J) Senf L) Sesamsamen M) Schwefeldioxid, Sulphite N) Lupinen O) Weichtiere

Zusatzstofffundstellenliste

| Abkürzung | Zusatzstoff |
|-----------|----------------------|
| K | Konservierungsstoff |
| G | Geschmacksverstärker |
| A | Antioxidationsmittel |
| P | Phosphat |
| F | Farbstoff |
| GF | Geflügelfleisch |
| S | Stabilisatoren |

| | | | |
|----|---------|-------------------------------------------------|----------------------|
| 1 | E 251 | Natriumnitrat | Konservierungsstoff |
| 2 | E 160 b | Annatto | Farbstoff |
| 3 | E 450 | Diphosphat | Phosphat |
| 4 | E 101 | Riboflavin | Farbstoff |
| 5 | E 300 | Ascorbinsäure | Antioxidationsmittel |
| 6 | E 621 | Mononatriumglutamat | Geschmacksverstärker |
| 7 | E 464 | Hydroxypropylmethylcel lulose | Stabilisator |
| 8 | E 412 | Guarkermehl | Stabilisator |
| 9 | E 150 | Zuckerculör | Farbstoff |
| 10 | E 101 | Lactoflavin | Farbstoff |
| 11 | E 330 | Zitronensäure | Antioxidationsmittel |
| 12 | E 486 | Agar Agar | |
| 13 | E 440 | Pektin, amidiertes Pektin | |
| 14 | E 471 | Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren | |
| 15 | E 250 | Natriumnitrit | Konservierungsstoff |
| 16 | | modifizierte Stärke | |
| 17 | | Zucker austauschstoffe, Zuckerstoffe, Süßstoffe | |
| 18 | E 222 | Natriumhydrogensulfit | |
| 19 | E 316 | Isoascorbinsäure | Antioxidationsmittel |
| | E 315 | | |
| 20 | E 202 | Kaliumsorbit | Konservierungsstoff |
| 21 | E 340 | Kaliumorthophosphat | Phosphat |
| 22 | E 450 b | Triphosphat | Phosphat |
| 23 | E 461 | Methylcellulose | Stabilisator |
| 24 | E 331 | Natriumcitrate | |
| 25 | E 262 | Natriumdiacetat, Natriumacetat | Stabilisator |
| 26 | E 301 | Natrium L ascorbat | Stabilisator |
| 27 | E 120 | echtes Karmin, Karminsäure, Cochenille | Farbstoff |
| 28 | E 341 | Calciumorthophosphat | Phosphat |
| 29 | E 339 | Natriumorthophosphat | Phosphat |
| 30 | E 200 | Sorbinsäure | Konservierungsstoff |
| 31 | E 270 | Milchsäure | |
| 32 | E 160 a | Beta Carotin | Farbstoff |
| 33 | E 500 | Natriumcarbonat | |
| 34 | E 100 | Kurkumin | Farbstoff |
| 35 | E 106 b | Bixin, Norbixin | Farbstoff |
| 36 | E 106 c | Capsanthin | Farbstoff |
| 37 | E 322 | Lecethine | Emulgator |
| 38 | E 410 | Johannisbrotkernmehl | Stabilisator |