



Basti Schmitt **KOCH** *mit Flair*

Mobil: 0152 3858 3332 info@kochmitflair.de www.koch-mit-flair.de

Der Koch für Groß und Klein...

lecker und fein...

so muss es sein!!!

Genug geschwafelt, zu den Fakten

Seit dem 18.04.2004 muss in der Zutatenliste vermerkt sein und somit auch auf der Speisekarte, ob die Gerichte mit Hilfe von Gentechnik hergestellt wurden. Leider ist das vor allem bei Ölen nicht so leicht erkennbar, deswegen lohnt sich hier der Blick auf die Zutatenliste. Ist das Produkt gentechnisch verändert, muss das in Klammern hinter der betreffenden Zutat in einer Fußnote vermerkt sein. Das gilt übrigens auch für Weine!

Folgende Zusatzstoffe müssen aufgelistet werden:

Konservierungsstoffe

Hier freuen sich Bismarckhering, Rollmops, Fleischerzeugnisse wie Fleischsalat, Sauerkonserven, Dessertsaucen etc., die hauptsächlich mit Sorbinsäure, Benzoesäure oder Ameisensäure veredelt werden, über mustergültige Kennzeichnung. Die korrekte Kenntlichmachung lautet: „Mit Konservierungsstoffen“ (der Name muss nicht genannt werden). Insbesondere Speck, Schinken und andere gepökelte Fleischerzeugnisse können auch mit „mit Nitritpökelsalz oder Nitrat“ gekennzeichnet werden.

Phosphat

Phosphate sind erlaubte Zusatzstoffe. Brühwürste und andere Fleischerzeugnisse werden häufig mit Phosphaten behandelt und müssen daher dementsprechend gekennzeichnet werden.

Schwefel

Ihn findet man meist in Meerrettich, Kartoffelerzeugnissen oder Trockenfrüchten. Sind es weniger als 50 mg pro Kg oder Liter ist keine Kenntlichmachung erforderlich, ansonsten muss „geschwefelt“ dabei stehen.

Chinin

Dazu gehören auch Chininsalze, die erlaubt sind und meistens in alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie etwa Tonic Water vorkommen. Die Kenntlichmachung lautet „Chininhaltig“

Farbstoffe

Lebensmittelfarbstoffe und Zuckerkulör sind absolut erlaubt und üblich bei Belegfrüchten, Deutschem Kaviar, Bratensoßen oder Campari; Kenntlichmachung durch: „Mit Farbstoff“. Zu berücksichtigen ist hier das Beta-Carotin in Käse und Riboflavin. Sollten Oliven mit Eisengluconat geschwärzt worden sein, müssen sie auch so gekennzeichnet sein.

Süßungsmittel

Sind absolut erlaubt und gängig, meistens in kalorienreduzierten Lebensmitteln, brennwertverminderten Erfrischungsgetränken (Light-Getränke), süßen Soßen, Pudding, Mayonnaisen oder Senf. Zu den Süßstoffen zählen Acesulfam, Aspartam, hier muss explizit auf eine Phenylalaninquelle hingewiesen werden, Cyclamat und Saccharin. Die Kenntlichmachung erfolgt durch „Mit Süßungsmittel/n“ und durch den Namen des Süßungsmittels. Die Bezeichnung „enthält Süßstoff“ genügt nicht.

Geschmacksverstärker

Das sind Stoffe, die einen vorhandenen Geschmack verstärken oder betonen, selbst aber über keinen oder nur sehr wenig Eigengeschmack verfügen. Meistens sind sie in Brühen, Saucen (insbesondere in Bindemitteln), Suppen und Salatdressings enthalten. Der Branchenbekannteste ist das allseits beliebte Glutamat. Kenntlichmachung: „Mit Geschmacksverstärker“.

Koffein

Koffein ist einer der erlaubten Zusatzstoffe und üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken. Die Kenntlichmachung lautet „Koffeinhaltig“.



Mobil: 0152 3858 3332 info@kochmitflair.de www.koch-mit-flair.de

Der Koch für Groß und Klein...

lecker und fein...

so muss es sein!!!

Nummerierung der Zusatzstoffe:

Der DEHOGA empfiehlt für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe sowie gentechnisch veränderte Lebensmittel folgende Nummerierung:

Nr. 1 mit Konservierungsstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle

Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

Nr. 8 mit Phosphat

Nr. 9 geschwefelt

Nr. 10 chininhaltig

Nr. 11 koffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert



Basti Schmitt **KÖCH** mit Flair

Mobil: 0152 3858 3332 info@kochmitflair.de www.koch-mit-flair.de

Der Koch für Groß und Klein...

lecker und fein...

so muss es sein!!!

Die Zusatzstoffe werden nach ihrem Verwendungszweck verschiedenen Klassen zugeordnet:

1. **„Süßungsmittel“** sind Stoffe, die zum Süßen von Lebensmitteln und in Tafelsüßen verwendet werden.
2. **„Farbstoffe“** sind Stoffe, die einem Lebensmittel Farbe geben oder die Farbe in einem Lebensmittel wiederherstellen; hierzu gehören natürliche Bestandteile von Lebensmitteln sowie natürliche Ausgangsstoffe, die normalerweise weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutaten verwendet werden. Zubereitungen aus Lebensmitteln und anderen essbaren natürlichen Ausgangsstoffen, die durch physikalische und/oder chemische Extraktion gewonnen werden, durch die die Pigmente im Vergleich zu auf ihren ernährungsphysiologischen oder aromatisierenden Bestandteilen selektiv extrahiert werden, gelten als Farbstoffe im Sinn dieser Verordnung.
3. **„Konservierungsstoffe“** sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen von Mikroorganismen schützen, und/oder vor dem Wachstum pathogener Mikroorganismen schützen.
4. **„Antioxidationsmittel“** sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation wie Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen schützen.
5. **„Trägerstoffe“** sind Stoffe, die verwendet werden, um Lebensmittelzusatzstoffe, -aromen oder -enzyme, Nährstoffe und/oder sonstige Stoffe, die einem Lebensmittel zu Ernährungszwecken oder physiologischen Zwecken zugefügt werden, zu lösen, zu verdünnen, zu dispergieren oder auf andere Weise physikalisch zu modifizieren, ohne ihre Funktion zu verändern (und ohne selbst eine technologische Wirkung auszuüben), um deren Handhabung, Einsatz oder Verwendung zu erleichtern.
6. **„Säuerungsmittel“** sind Stoffe, die den Säuregrad eines Lebensmittels erhöhen und/oder diesem einen sauren Geschmack verleihen.
7. **„Säureregulatoren“** sind Stoffe, die den Säuregrad oder die Alkalität eines Lebensmittels verändern oder steuern.
8. **„Trennmittel“** sind Stoffe, die die Tendenz der einzelnen Partikel eines Lebensmittels, aneinander haften zu bleiben, herabsetzen.
9. **„Schaumverhüter“** sind Stoffe, die die Schaumbildung verhindern oder verringern.
10. **„Füllstoffe“** sind Stoffe, die einen Teil des Volumens eines Lebensmittels bilden, ohne nennenswert zu dessen Gehalt an verwertbarer Energie beizutragen.
11. **„Emulgatoren“** sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen wie z. B. Öl und Wasser in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten.
12. **„Schmelzsalze“** sind Stoffe, die in Käse enthaltene Proteine in eine dispergierte Form überführen und hierdurch eine homogene Verteilung von Fett und anderen Bestandteilen herbeiführen.
13. **„Festigungsmittel“** sind Stoffe, die dem Zellgewebe von Obst und Gemüse Festigkeit und

- Frische verleihen bzw. diese erhalten oder die zusammen mit einem Geliermittel ein Gel erzeugen oder festigen.
14. „**Geschmacksverstärker**“ sind Stoffe, die den Geschmack und/oder Geruch eines Lebensmittels verstärken.
 15. „**Schaummittel**“ sind Stoffe, die die Bildung einer einheitlichen Dispersion einer gasförmigen Phase in einem flüssigen oder festen Lebensmittel ermöglichen.
 16. „**Geliermittel**“ sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine festere Konsistenz verleihen.
 17. „**Überzugmittel (einschließlich Gleitmittel)**“ sind Stoffe, die der Außenoberfläche eines Lebensmittels ein glänzendes Aussehen verleihen oder einen Schutzüberzug bilden.
 18. „**Feuchthaltemittel**“ sind Stoffe, die das Austrocknen von Lebensmitteln verhindern, indem sie die Auswirkungen einer Atmosphäre mit geringem Feuchtigkeitsgehalt ausgleichen, oder Stoffe, die die Auflösung eines Pulvers in einem wässrigen Medium fördern.
 19. „**Modifizierte Stärken**“ sind durch ein- oder mehrmalige chemische Behandlung aus essbaren Stärken gewonnene Stoffe. Diese essbaren Stärken können einer physikalischen oder enzymatischen Behandlung unterzogen und durch Säure- oder Alkalibehandlung dünnkochend gemacht oder gebleicht worden sein.
 20. „**Packgase**“ sind Gase außer Luft, die vor oder nach dem Lebensmittel oder gleichzeitig mit diesem in das entsprechende Behältnis abgefüllt worden sind.
 21. „**Treibgase**“ sind andere Gase als Luft, die ein Lebensmittel aus seinem Behältnis herauspressen.
 22. „**Backtriebmittel**“ sind Stoffe oder Kombinationen von Stoffen, die Gas freisetzen und dadurch das Volumen eines Teigs vergrößern.
 23. „**Komplexbildner**“ sind Stoffe, die mit Metallionen chemische Komplexe bilden.
 24. „**Stabilisatoren**“ sind Stoffe, die es ermöglichen, den physikalisch-chemischen Zustand eines Lebensmittels aufrechtzuerhalten. Zu den Stabilisatoren zählen Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Dispersion zweier oder mehrerer nicht mischbarer Phasen in einem Lebensmittel aufrechtzuerhalten, Stoffe, durch welche die vorhandene Farbe eines Lebensmittels stabilisiert, bewahrt oder intensiviert wird, und Stoffe, die die Bindefähigkeit eines Lebensmittels verbessern, einschließlich der Bildung von Proteinvernetzungen, die die Bindung von Lebensmittelstücken in rekonstituierten Lebensmitteln ermöglichen.
 25. „**Verdickungsmittel**“ sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen.
 26. „**Mehlbehandlungsmittel**“ sind Stoffe außer Emulgatoren, die dem Mehl oder dem Teig zugefügt werden, um deren Backfähigkeit zu verbessern.
 27. „**Kontrastverstärker**“ sind Stoffe, die nach dem Aufbringen auf der äußeren Oberfläche von Obst und Gemüse an bestimmten, zuvor (z. B. durch Laserbehandlung) depigmentierten Stellen dazu beitragen, dass sich diese Stellen von der verbleibenden Fläche abheben, indem sie infolge der Reaktion mit bestimmten Komponenten der Epidermis Farbe geben.