

GastroService Remuß

Integrationsunternehmen

Marco Remuß, Hotelmeister (IHK)

Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZiV) und Allergen-Kennzeichnungspflicht LIV (VO (EU) 1169/2011)

Die von uns verwendeten Zusatzstoffe in Lebensmitteln werden wie folgt gekennzeichnet:

- 1) mit Farbstoff(en)
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5) Geschwefelt
- 6) Geschwärzt
- 7) Gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) Glutenhaltiges Getreide
- 12) Krebstiere
- 13) Eier
- 14) Fisch
- 15) Erdnüsse
- 16) Soja
- 17) Milch (Milcheiweiß, Laktose)
- 18) Schalenfrüchte (Haselnuss, etc.)
- 19) Sellerie
- 20) Senf
- 21) Sesam
- 22) Schwefeldioxid/Sulfite 8mehr als 10mg/kg oder 10mg/l)
- 23) Lupinen Weichtiere(z.B. Schnecken)