

Info-Mappe

Großküche Osterode

- Allergene
- Zusatzstoffe

Vorgabedokument

Vorwort

Mit dieser Info-Mappe stellen wir Ihnen eine übersichtliche Darstellung zu den Inhaltstoffen der Lebensmittel zur Verfügung und verzichten zukünftig auf die Ausweisung direkt auf den Speiseplänen. Die Informationen sollen Sie als Betroffene vor dem unwissentlichen Verzehr von bestimmten Lebensmitteln schützen.

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Hilfe für Betroffene: Wer weiß, welche Zusatzstoffe und Allergene im Essen enthalten sind, findet leichter das richtige Essen.

Ab dem 13.12.2014, mit Inkrafttreten der EU-Verordnung Nr. 1169/2011, ist die Allergenkennzeichnung auch für ausgegebene, lose Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung Pflicht. Durch die Großküche der Harz-Weser-Werke gGmbH (HWW) in Osterode werden die Kennzeichnung der Allergene über eine Informationsmappe für alle Beschäftigten, Mitarbeiter, Kunden und Gäste erläutert.

Lebensmittelallergien sind keine Abneigungen gegen Lebensmittel, sondern echte Erkrankungen. Wir nehmen die Bedürfnisse unserer Gäste mit Allergien ernst und hoffen ihnen durch die Kennzeichnung bei der Auswahl des geeigneten Essens helfen zu können. Für die Bestellung der Allergenessen benötigen wir zwingend ein Ärztliches Attest über Art und Weise der Unverträglichkeit.

Die Kennzeichnung nützt auch vegan lebenden Menschen – sie können jetzt erkennen, in welchen Speisen Eier oder Milchprodukte enthalten sind.

Wir kennzeichnen Allergene höchst sorgfältig, sind jedoch von den Produkt- und Inhaltsangaben der Hersteller der verwendeten Lebensmittel abhängig.

Wir haben uns zudem dafür entschieden, die Herstellerangaben zu „Spuren“ nicht zu kennzeichnen. Der Begriff „Spuren“ bezeichnet einen eventuellen Gehalt an Kleinstmengen von allergenen Lebensmitteln, die unbeabsichtigt in Produkte gelangen können. Dies kann beispielsweise geschehen, wenn in einer Produktionsstätte für Schokolade auch Haselnüsse verarbeitet werden und diese nacheinander dieselben Maschinen durchlaufen. Der eventuelle Gehalt der Allergene ist so gering, dass er in den meisten Fällen keine Auswirkungen hat.

Außerdem können Kreuzkontaminationen sowie technologisch unvermeidbare Vermischungen einzelner Produkte aufgrund der Gegebenheiten in Großküchen nicht komplett vermieden werden. Die HWW-Küche in Osterode übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Mehr Wissen: Menschen mit Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten brauchen Informationen über Lebensmittel, um unbeschwert essen zu können.

Unter dem Begriff Zusatzstoffe werden eine Vielzahl von Substanzen zusammengefasst, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um deren Eigenschaften in irgendeiner Weise zu verändern. Dies kann zum Beispiel die Haltbarkeit, den Geschmack, das Aussehen oder die Verarbeitungsfähigkeit des Produktes betreffen. Die Zusatzstoffe haben somit einen technologischen Zweck im Lebensmittel zu erfüllen. Sie können natürlichen Ursprungs oder synthetisch hergestellt worden sein und müssen in Deutschland für die Verwendung in Lebensmitteln erst zugelassen werden. Dies geschieht nur, wenn das Einsetzen sicher



und gleichzeitig eine technologische Notwendigkeit begründbar ist. Bei einigen der Zusatzstoffgruppen ist eine Kennzeichnung auch bei lose abgegebenen Speisen verpflichtend.

In der Großküche der Harz-Weser-Werke gGmbH in Osterode werden möglichst viele frische, unverarbeitete Produkte ohne Zusatzstoffe eingesetzt. Bei einigen Produkten ist es jedoch nicht möglich, zusatzstofffreie Alternativen aus dem Handel zu beziehen. Hier können die Zusatzstoffe durchaus auch einen positiven Effekt haben. Wir setzen unseren Speisen jedoch niemals Zusatzstoffe direkt zu.

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe erfolgt über die genannten Kürzel (Buchstaben und Zahlen) im Speiseplan.

Für Rückfragen steht Ihnen das Team der HWW-Großküche in Osterode unter der Rufnummer 05522 961510 gerne zur Verfügung.

Vorgabedokument

Auflistung

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Hier kennzeichnen wir die 14 Hauptallergene, das heißt, die Lebensmittel, welche am häufigsten Allergien auslösen.

Diese sind:

- **Glutenhaltiges Getreide* (a) (a1 – a6) siehe Legende**
- **Krebstiere* (b)**
- **Eier* (c)**
- **Fisch* (d)**
- **Erdnüsse* (e)**
- **Soja* (f)**
- **Milch (einschließlich Laktose)* (g)**
- **Schalenfrüchte (Nüsse)* (h)**
- **Sellerie* (i)**
- **Senf* (j)**
- **Sesam* (k)**
- **Sulfit/Schwefeldioxid (L)**
- **Lupine* (m)**
- **Weichtiere* (n)**

* und Erzeugnisse daraus

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Im Folgenden sind die Zusatzstoffgruppen, die bei uns gekennzeichnet werden, kurz erläutert.

„Mit Farbstoff“ (1)

Farbstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um deren natürliche Farbe wieder herzustellen oder beizubehalten. Unter die Gruppe Farbstoffe fällt eine Vielzahl von Stoffen. Dabei wird zwischen natürlichen, naturidentischen und künstlichen Farbstoffen unterschieden. Die in der Großküche der Harz-Weser-Werke gGmbH in Dassel verwendeten Lebensmittel enthalten vorwiegend natürliche Farbstoffe wie Carotinoide, Anthocyane oder Capsanthin. Diese aus Pflanzen gewonnenen Stoffe sind z. B. Vorstufen von Vitaminen oder Antioxidantien und haben somit sogar einen positiven Effekt auf die Gesundheit.

„Mit Konservierungsstoff“ (2)

Konservierungsstoffe erhöhen die Haltbarkeit eines Lebensmittels, indem sie das Wachstum von schädlichen Bakterien, Schimmelpilzen und anderen Mikroorganismen hemmen. Dies gewährleistet, dass die Lebensmittel bis zu Ihrem Verzehr hygienisch einwandfrei bleiben.

Die Konservierungsmittel wirken auf unterschiedlichste Art und Weise. So senkt z. B. Essigsäure den pH-Wert der Lebensmittel in einen Bereich, in dem sich Bakterien nicht mehr vermehren können. Nitritpökelsalz verhindert das Wachstum Toxin bildender Bakterien in Fleisch. Diese Mechanismen werden schon

seit sehr langer Zeit zum Konservieren verwendet und schützen vor gesundheitlicher Beeinträchtigung durch Mikroorganismen.

„Mit Antioxidationsmittel“ (3)

Antioxidationsmittel wirken dem Lebensmittelverderb durch Sauerstoff entgegen und ergänzen somit die Wirkung der Konservierungsstoffe, die gegen Mikroorganismen wirken. Reaktionen mit Sauerstoff, sogenannte Oxidationen, haben im Lebensmittel zur Folge, dass zum Beispiel Vitamine abgebaut werden oder Fett ranzig wird. Der Einsatz von Antioxidationsmitteln verhindert sauerstoffbedingte Geruchs-, Geschmacks- und Farbveränderungen und erhöht die Haltbarkeit der Lebensmittel. In der Großküche der Harz-Weser-Werke gGmbH in Dassel werden möglichst solche Produkte verwendet, denen natürliche Antioxidationsmittel wie Ascorbinsäure zugesetzt wurden.

„Mit Geschmacksverstärker“ (4)

Diese Zusatzstoffgruppe soll den Geschmack bzw. Geruch von Lebensmitteln verstärken oder bei stark verarbeiteten Lebensmitteln wieder herstellen. Sie werden oft bei Fertiggerichten, Suppen- und Saucenpulvern eingesetzt.

„Geschwefelt“ (5)

Der Einsatz von Schwefel bei der Lebensmittelverarbeitung dient dem Zweck der Konservierung. Dieser vielseitige Stoff tötet Bakterien und Mikroorganismen ab. Schwefeln als Konservierungsmethode wird vor allem bei Wein, Essig und Trockenfrüchten eingesetzt. Allerdings ist erst ab einem Gehalt von 10 mg/kg bzw. 10 ml/L Schwefel eine Kennzeichnung notwendig.

„Geschwärzt“ (6)

Die Kennzeichnung „Geschwärzt“ wird ausschließlich bei schwarzen Oliven verwendet. Dazu werden die Stoffe Eisen-II-lactat und Eisen-II-gluconat eingesetzt, die die tiefschwarze Farbe einer reifen Olive erzeugen.

„Gewachst“ (7)

Überzugsmittel schützen stückige Lebensmittel (z. B. Käselaike wie Edamer oder auch Früchte) vor Austrocknung, Aroma- und Qualitätsverlust sowie Verderb. Es sind Wachse und Harze, die warm oder als Emulsion durch Sprühen oder Tauchen auf die Oberfläche aufgetragen werden und einen festen, elastischen Oberflächenfilm bilden. Erkennbar durch die Information „gewachst“ Nach dem Waschen von Obst ist die Wachsschicht entfernt und muss folglich nicht mehr gekennzeichnet werden.

„Mit Phosphat“ (8)

Die Stoffgruppe der Phosphate ist in beinahe allen Lebensmitteln natürlicherweise vorhanden und sie sind auch lebenswichtige Bestandteile des menschlichen Organismus. Phosphate werden zudem auch bei der Lebensmittelverarbeitung vielseitig eingesetzt. Die in der Großküche der Harz-Weser-Werke gGmbH in Dassel durch „Mit Phosphat“ gekennzeichneten Lebensmittel sind sämtlich vorverarbeitete Fleischprodukte wie Schinken und Würste. Hier dient Phosphat der besseren Verarbeitbarkeit der tierischen Produkte.

„Mit Süßungsmitteln“ (9)

Unter diesen Bezeichnungen laufen Lebensmittel, denen Süßungsmittel oder eine Kombination aus Süßungsmitteln und einer oder mehrerer Zucker zugesetzt wurden. Unter Zuckerarten versteht man zum Beispiel Saccharose, den allseits eingesetzten Haushaltszucker; Fructose, der aus Pflanzen gewonnene

Fruchtzucker oder Laktose, der natürlicherweise in Milch vorhanden ist. Süßungsmittel sind ein Überbegriff für Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe. Süßstoffe können vom Körper nicht verstoffwechselt werden und verlassen diesen unverändert. Zuckeraustauschstoffe hingegen werden vom Körper aufgenommen, haben jedoch einen niedrigeren Kaloriengehalt als Zucker.

Dies ist auch der Zweck des Einsatzes von Süßungsmitteln: Sie sollen dem Essen einen süßen Geschmack verleihen, ohne es zusätzlich mit Kalorien anzureichern.

„Mit einer Phenylalaninquelle“ (10)

Phenylalanin ist eine essentielle Aminosäure und Bestandteil bestimmter Süßstoffe. Diese werden vor allem Light-Getränken bzw. Limonaden zugesetzt.

Bei der vererbaren Stoffwechselkrankheit Phenylketonurie, kurz PKU kann die Aminosäure Phenylalanin im Körper der Betroffenen nicht zu Tyrosin abgebaut werden. Die Information „enthält eine Phenylalaninquelle“ richtet sich somit an die Betroffenen von PKU.