

Zusatzstoffliste Campus-Bistro

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Lebensmittel die diese Zusatzstoffe enthalten
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E200 – E219 ; E230 -E235 ; E 239; E 249-E 252 ; E-280 -E 285 ; E 1105	„ mit Konservierungsstoff „ oder „ Konserviert „ <u>1</u>	Fleischsalat,Kartoffelsalat ,Mayonnaisen,Sauerkonserven,Essi ggurken,Käse , Eiersalat
Säureregulator:E325 Verdickungsmittel:E415, Emulgator, :E471 Antioxidationsmittel:E300, Säuerungsmittel:E330,Konse rvierungsstoff: E250 Stabilisator E575, Antioxidationsmittel E300, Konservierungsstoff E 250	„ mit Konservierungsstoff „ „ mit Antioxidationsmittel „ <u>2</u>	Zwiebelmettwurst Bockwurst , Wiener
Antioxidationsmittel E 310 - E321	„ mit Antioxidationsmittel „ <u>3</u>	Brühen , Würzmittel , Schinken
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„ mit Geschmacksverstärker <u>4</u> „	Gewürzmischung, Soßen , Würzmittel , Maggi Würze
Süßstoffe E 950 – E952, E 954, E957 , E 959	„ mit Süßungsmittel „ <u>5</u>	Süß- Sauere Konserven , Soßen , Feinkostsalate
Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341 , E 450 – E 452	„ mit Phosphat „ <u>6</u>	Brühwürste , Kochschinken