

A1 Glutenhaltiges Getreide



Dazu gehören Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Emmer, Einkorn, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen: Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose, Maltodextrine auf Weizenbasis, Glukosesirupe auf Gerstenbasis.

A2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Leicht zu erkennen sind Shrimps, Garnelen, Krebse, Langusten, Hummer und Co, solange sie sich nicht pulverisierter Form in Saucen, Suppen und Gewürzen verstecken.

A3 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier können in Mehlspeisen, Dressings, Gebäck, Panaden, Nudeln oder Mayonnaise enthalten sein.

A4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sowohl Süße- als auch Salzwasserfische müssen gekennzeichnet werden. Diese können in Würzpasten, Saucen oder Brühen vorkommen.

A5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Vorsicht ist bei Erdnüssen geboten, diese kann bei Allergikern schnell zum Tod führen. Erdnussöl und -butter zählen ebenso dazu.

A6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Soja ist in Tofu, Sojasauce, Sojaöl oder Miso enthalten.

A7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)



Milch und deren Erzeugnisse könne nicht nur in Butter, Milch, Molkepulver und Käse enthalten sein, sondern auch in Wurst und Saucen.

A8 Nüsse / Schalenfrüchte



Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse können in Schokolade, Kuchen, Brot, Pesto und Likören auftreten.

A9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie wird in Suppen, Saucen, Dressings sowie in Wurst und Gewürzmischungen verarbeitet.

A10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senfkörner und Senfpulver können in Dressings, Saucen, Currys, Wurstwaren, Ketchup und Gewürzmischungen enthalten sein.

A11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Als Öl, Samen, Paste oder Mehl kann Sesam in Brot und Backwaren oder Marinaden auftreten.

A12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen



Ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter müssen Sulfite und Schwefeldioxid gekennzeichnet werden. Meist als Konservierungsmittel eingesetzt werden sie als E-Nummern auf den Produkten angeführt und kommen etwa in Softdrinks, Bier, und Wein vor.

A13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Lupinen werden als pflanzliches Protein zu Mehl, Kleie, Tofu, Milch oder Eiweißkonzentrat verarbeitet und kommen in Brot und Gebäck, Nudeln oder Wurst vor.

A14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Dazu zählen unter anderem Schnecken, Muscheln, Austern oder Tintenfische, die auch in Saucen verarbeitet werden.