

Kennzeichnung von Lebensmitteln

(für Lebensmittelproduzenten und Direktvermarkter)



Fertigpackung

Erzeugnisse in Verpackungen beliebiger Art, die in Abwesenheit des Käufers abgepackt und verschlossen werden, wobei die Menge des Inhaltes ohne Öffnen nicht verändert werden kann.

Pflichtangaben auf Fertigpackungen

1) Verkehrsbezeichnung

- Die Bezeichnung des Lebensmittels verdeutlicht die genaue Art sowie Eigenschaften des Produktes. Ist die Bezeichnung nicht festgelegt, muss sie beschreibend so formuliert werden, dass unmissverständlich verdeutlicht wird, um welches Lebensmittel es sich handelt.

2) Verzeichnis der Zutaten

- Es sind alle Zutaten, einschließlich der Zusatzstoffe und Aromen zu nennen.
- Die Zutaten sind absteigend nach ihrem Gewichtsanteil aufzulisten. Die Hauptzutat steht somit an erster Stelle, die gewichtsmäßig am wenigsten vorhandene Zutat steht am Ende des Verzeichnisses.
- Zusatzstoffe sind generell mit Klassennamen gefolgt von der Bezeichnung oder E-Nummer
- E-Nummer zeigt off in einem Le -Num-
- Bei zusammengesetzten Zutaten sind die Bestandteile anzugeben (z.B. Konfitüre im Weihnachtsgebäck)
- In bestimmten Fällen muss auch der prozentuale Gewichtsanteil einzelner Zutaten angegeben werden, zum Beispiel bei Abbildungen dieser Zutat auf der Verpackung.
- Dem Zutatenverzeichnis ist das Wort „Zutaten:“ voranzustellen.

3) Allergene

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden:

- 1) Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, oder Hybridstämme davon)
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fische
- 5) Erdnüsse
- 6) Sojabohnen
- 7) Milch (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte (namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder Liter)

13) Lupinen

14) Weichtiere (z.B. Schnecken)

Die Allergene müssen stets hervorgehoben werden, um sie dem Verbraucher leicht ersichtlich zu machen, die kann durch Schriftart, Schriftstil oder Hintergrundfarbe erfolgen.

4) Mindesthaltbarkeitsdatum oder Verbrauchsdatum

- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) gibt an, wie lange ein Produkt unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften mindestens behält, etwa Farbe, Konsistenz, Geschmack. Einige Lebensmittel wie z.B. frisches Obst und Gemüse, Wein oder Zucker sind von der Angabe ausgenommen.
- Das Voranstellen der Wörter „mindestens haltbar bis...“ ist verpflichtend.
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum kann wie folgt angegeben werden:
 - „mindestens haltbar bis: Tag/Monat/Jahr“
 - „mindestens haltbar bis: Tag/Monat“ (bei Haltbarkeit weniger als 3 Monate)
 - „mindestens haltbar bis Ende: Monat/Jahr (bei Haltbarkeit mehr als 3 Monate)
 - „mindestens haltbar bis Ende: Jahr“ (bei Haltbarkeit von mehr als 18 Monaten)
- Ist das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mindestens mit Tag und Monat angegeben, ist eine Loskennzeichnung erforderlich.
- Steht das Mindesthaltbarkeitsdatum nicht hinter der Formulierung „mindestens haltbar bis...“ ist auf die Stelle zu verweisen, an der es angegeben ist (z.B. siehe Deckelrand).
- Kann das Mindesthaltbarkeitsdatum nur bei Einhaltung einer bestimmten Temperatur angegeben werden, so ist diese anzugeben.

5) Verbrauchsdatum

- Das Verbrauchsdatum findet Anwendung bei Lebensmitteln, die leicht verderblich sind und eine unmittelbare Gefahr für den Menschen darstellen könnten. Hier ist an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum (Zu verbrauchen bis...) anzugeben.

6) Einfrierdatum

- Bei eingefrorenem Fleisch, Fleischzubereitungen und unverarbeiteten Fischereierzeugnissen muss das Einfrierdatum angegeben werden. Es muss die Angabe „Eingefroren am...“ gefolgt vom Datum des ersten Einfrierens aufgedruckt werden.

7) Nettofüllmenge

- Die Nettofüllmenge gibt Auskunft über die enthaltene Menge des Produktes nach Stückzahl (z.B. bei Obst), Gewicht (g oder kg) oder nach Volumen (ml oder l).

8) Name und Anschrift des Herstellers

- Auf der Verpackung sind Name oder Firma und Anschrift des Unternehmers anzugeben.

9) Nährwertkennzeichnung

- Die Nährwerttabelle gibt Auskunft über den Energiegehalt (kj/kcal) und enthaltene Nährstoffe. Eine Nährwertkennzeichnung ist dann verpflichtend, wenn gesundheits – oder nährwertbezogene Angaben gemacht werden, z.B. „Enthält Vitamin C“.
- Die Darstellung der Nährwerttabelle ist festgelegt, daher müssen die Nährstoffgehalte immer bezogen auf 100g oder 100ml angegeben werden. Zusätzliche Angaben pro Person sind zulässig.
- Die Tabelle muss Angaben zum Energiegehalt, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz enthalten.
- Vitamin und andere Nährwerte z.B. Ballaststoffe müssen dann angegeben werden, wenn sie auf der

Verpackung besonders herausgestellt werden.

- Ab dem 13. Dezember 2016 gehört diese Nährwerttabelle in der Regel auf alle verpackten Lebensmittel.

Ausnahme Direktvermarkter:

Eine Ausnahme gilt für die Verpflichtung zur Nährwertkennzeichnung ab dem 13.12.2016: Hier sind Lebensmittel ausgenommen, die direkt in kleinen Mengen durch den Hersteller an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte abgegeben werden, die die Erzeugnisse unmittelbar an Verbraucher abgeben.

10) Herkunftsbezeichnung

- Rindfleisch (unverarbeitet) muss mit Geburtsort, Aufzuchtort, Schlachtort verpflichtend gekennzeichnet werden.
- Schweine -, Schaf-, Ziegen-, und Geflügelfleisch (unverarbeitet und vorverpackt) muss verpflichtend mit dem Aufzuchtort und dem Schlachtort gekennzeichnet werden.
- Eier, frisches Obst und Gemüse müssen mit dem Ursprungsland gekennzeichnet werden.
- Honig, Olivenöl (nativ, nativ extra) und vorverpackte Bioprodukte mit EU-Bio-Logo müssen mit dem Ursprungsland gekennzeichnet werden. Bei mehr als einem Ursprungsland „EU“, „Nicht-EU“ oder „EU/Nicht-EU“.
- Fisch (unverarbeitet, vorverpackt) muss mit dem Fanggebiet gekennzeichnet werden.

11) Öle und Fette

- Bei Ölen und Fetten ist die botanische bzw. pflanzliche Herkunft anzugeben (z.B. Palmfett oder Pflanzenfett (Kokos). Der Hinweis auf ein gehärtetes Öl oder Fett muss mit dem Ausdruck „ganz gehärtet“ oder „teilweise gehärtet“ versehen sein.

12) Alkoholgehalt

- Auf alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von über 1,2 %vol. (z.B. Wein, Bier, Spirituosen...) muss der tatsächliche Alkoholgehalt in % vol. angegeben werden.
- Wird Alkohol bei abgepackten Lebensmitteln als Zutat verwendet muss er im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.

13) Koffeinhinweis

- Getränke mit einem erhöhten Koffeingehalt müssen einen Hinweis tragen, dass diese nicht für Kinder, Schwangere, Stillende empfohlen sind.
- Lebensmittel mit der Bezeichnung „Tee“ oder „Kaffee“ sind davon ausgenommen.

14) Nanokennzeichnung

- Alle Zutaten, die in Form technisch hergestellter Nanomaterialien im Lebensmittel vorhanden sind, müssen im Zutatenverzeichnis eindeutig aufgeführt werden. Auf die Bezeichnung solcher Zutaten muss das in Klammern gesetzte Wort „Nano“ folgen. (Nanomaterialien werden z.B. als Rieselhilfen in Tütensuppen eingesetzt)

15) Internethandel

- Bei vorverpackten Lebensmitteln, die über das Internet verkauft werden, müssen alle Pflichtangaben mit Ausnahme des Mindesthaltbarkeitsdatums und des Verbrauchsdatums schon vor dem Abschluss des Kaufvertrages verfügbar sein.

16) Schriftgröße

- Alle Pflichtangaben sind an einer gut sichtbaren Stelle deutlich und gut lesbar anzubringen. Die Pflichtangaben müssen mindestens in 1,2 mm großer Schrift – bezogen auf das kleine „x“, gedruckt werden. Bei kleinen Verpackungen muss die Schrift mindestens 0,9 mm groß sein.

17) Ausnahme

- Keine Kennzeichnungspflicht besteht für Fertigpackungen, die in der Verkaufsstätte zur alsbaldigen Abgabe hergestellt und dort jedoch nicht zur Selbstbedienung an den Endverbraucher abgegeben werden (z.B. Fleischsalat in der Bedientheke).

Kennzeichnung von loser Ware

1) Verkehrsbezeichnung

Die Verkehrsbezeichnung ist auf einem Schild an oder auf der Ware anzugeben.

2) Preisangabe und Grundpreisangabe

Wird die lose Ware nach Gewicht oder Volumen angeboten, so ist der Grundpreis pro Kilogramm bzw. 100g oder Liter bzw. 100ml anzugeben.

Wird die Ware pro Stück abgegeben (z.B. Brötchen), entspricht der angegebene Preis dem Endpreis.

3) Zusatzstoffangaben

Zusatzstoffe oder besondere Behandlungsverfahren müssen auch bei unverpackten Lebensmitteln angegeben werden. Hierfür gibt es zwei Möglichkeiten:

- Schild an der Ware
- Schriftliche Aufzeichnung, die für den Kunden leicht zugänglich ist. Wer sich für eine schriftliche Aufzeichnung entscheidet, ist verpflichtet an der Ware selbst oder mittels Aushang auf dieses Verzeichnis hinzuweisen.

4) Allergene

Um Allergiker auch bei unverpackt angebotenen Lebensmitteln zu schützen, müssen Anbieter über die 14 häufigsten Allergene auch bei der so genannten losen Ware informieren. Das kann mit einem Schild neben dem Lebensmittel geschehen, über einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine sonstige schriftliche Information wie zum Beispiel durch einen ausliegenden Ordner.

Aber auch eine mündliche Auskunft des Personals ist ausreichend. Voraussetzung in diesem Fall ist, dass eine schriftliche Information auf Nachfrage des Interessenten leicht zugänglich ist. Zudem muss im Verkaufsraum deutlich darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.

5) Güteklassen

Seit 1. Juli 2009 bestehen nur noch für folgende Obst- und Gemüsearten Güteklassen: Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Kiwis, Pfirsiche, Nektarinen, Salate, Tafeltrauben, Tomaten und Zitrusfrüchte (Orangen, Zitronen, Mandarinen).

Entsprechend ihrer Eigenschaften werden sie eingestuft in:

- Klasse Extra: Höchste Qualität – fehlerfreie Ware mit allen sortentypischen Eigenschaften (z. B. Form, Entwicklung, Größe, Färbung).
- Klasse I: Gute Qualität – Ware mit sortentypischen Eigenschaften. Leichte Fehler sind zulässig; Aussehen, Qualität und Haltbarkeit dürfen dadurch jedoch nicht beeinträchtigt sein.

- Klasse II: Marktfähige Qualität – die Ware darf Fehler haben, muss aber die Mindesteigenschaften aufweisen.

Für 26 Gemüse- und Obstsorten entfallen die bisher verbindlichen Güteklassen. Stattdessen gelten allgemeine Vermarktungsnormen mit Mindesteigenschaften:

Sie müssen

- ganz,
- gesund (ohne Fäulnis),
- sauber,
- ausreichend reif,
- frei von fremdem Geruch und Geschmack und
- frei von Schädlingen sein.

Besonderheiten für Direktvermarkter

Obst, Gemüse und Kartoffeln

- Man unterscheidet grundsätzlich zwischen dem Verkauf eigener Erzeugnisse und dem Verkauf zugekaufter Ware.
- Bei Verkauf von eigenem Obst und Gemüse unmittelbar ab Hof für den persönlichen Bedarf des Verbrauchers muss die Handelsklasse nicht angegeben werden.

Beim Verkauf ab Hof gilt folgende Kennzeichnung:

Lose Ware:

- Grundpreis bezogen auf Gewichtseinheit (1 kg oder 100 g) bzw. nach Stückzahl.

Fertigpackung:

- Art des Erzeugnisses und ggf. die Sorte
- Ursprung
- Güteklasse (nur bei der Qualitätsnorm unterliegender Ware)
- Grundpreisangabe bezogen auf Gewichtseinheit (1 kg / 100 g) bzw. nach Stückzahl
- Nettogewicht bzw. die Stückzahl
- ggf. Größe oder Anzahl der Bunde
- Name und Anschrift des Abpackers
- Losnummer

Beim Verkauf von zugekaufter Ware gilt folgende Kennzeichnung:

Lose Ware:

- Art des Erzeugnisses und ggf. die Sorte
- Ursprung
- Güteklasse
- Grundpreisangabe bezogen auf Gewichtseinheit (1 kg / 100 g) bzw. nach Stückzahl
- bei Verwendung von Zusatzstoffen, Hinweis darauf (bzw. mit Konservierungsmittel)

Fertigpackung:

- Art des Erzeugnisses und ggf. die Sorte
- Ursprung
- Güteklasse (nur bei der Qualitätsnorm unterliegender Ware)
- Grundpreisangabe bezogen auf Gewichtseinheit (1 kg / 100 g) bzw. nach Stückzahl
- Nettogewicht bzw. die Stückzahl
- ggf. Größe oder Anzahl der Bunde

- Name und Anschrift des Abpackers
- Losnummer

Konfitüren, Gelees, Marmelade

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre, Gelee	Fruchtaufstrich
Zuckergehalt (re-fraktometrisch bestimmt)	mindestens 55%	mindestens 55%	nicht geregelt
Fruchtgehalt	fruchtartabhängig, z.B. - Erdbeere: 45% - Johannisbeere: 35% - Quitte: 35% - Kirsche: 45%	fruchtabhängig, z.B. - Erdbeere: 35% - Johannisbeere: 25% - Quitte: 25% - Kirsche: 35%	nicht geregelt
Konservierungsmittel	nicht zulässig	nicht zulässig	zulässig

Der Begriff „**Marmelade**“ ist ausschließlich einer Zubereitung aus Zitrusfrüchten (mindestens 200g pro 1000 g Erzeugnis) vorbehalten.

Kennzeichnung:

- Verkehrsbezeichnung z.B. „schwarze Johannisbeer-Konfitüre extra“, „Himbeergelee einfach“, „Erdbeer-Fruchtaufstrich“
- Füllmenge
- Mindesthaltbarkeitsdatum
- Name und Anschrift des Herstellers
- Preisangabe
- Zutatenverzeichnis
- bei Frucht- und Brotaufstrichen muss bei der Verkehrsbezeichnung oder im Zutatenverzeichnis die Menge der verwendeten Früchten in % aufgeführt werden

	Konfitüre extra, Gelee extra	Konfitüre, Marmelade, Gelee	Fruchtaufstrich
Fruchtgehalt	„hergestellt aus ...g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut)	„hergestellt aus ...g Früchten je 100g“ (mit diesem Wortlaut)	z.B. innerhalb der Zutatenliste
Zuckergehalt	„Gesamtzuckergehalt ...g je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	„Gesamtzuckergehalt ...g je 100g“ (mit diesem Wortlaut!)	Angabe nicht erforderlich

Fruchtaufstrich Kirsche
nach
Omas Rezept
verfeinert mit Kirschwasser

Zutatenliste: Kirschen (60%), Zucker,
Geiermittel Pektin, Kirschwasser (1%),
Säuerungsmittel Zitronensäure,
Konservierungsstoff Sorbinsäure

mindestens haltbar bis: 08.08.2006

250g

Frieda Fruchtig, Kirschkernweg 7,
63762 Pflaumheim
L123

Heidelbeer-Gelee extra

Hergestellt aus 50g Früchten je 100g
Gesamtzuckergehalt 62g je 100g

Zutaten: Heidelbeersaft, Zucker
Säuerungsmittel Zitronensäure, Ge-
liermittel Pektin

450g

Herbert Holzapfel
Hinter der Hiffenhecke 3, 97218
Himbeerhausen

mindestens haltbar bis Ende 08-07
L12345

Eier

- Frische Eier müssen vor nachteiligen Beeinflussungen wie Verunreinigungen, Feuchtigkeit und Witterungseinflüssen, insbesondere vor Sonneneinwirkung geschützt werden.
- Sie müssen bei möglichst konstanter Temperatur aufbewahrt und befördert werden, wobei vom 18. Tag nach dem Legen an eine Temperatur von + 5 °C bis + 8 °C einzuhalten ist.
- Eier sind innerhalb von höchstens 21 Tagen nach dem Legen an den Verbraucher abzugeben und auf einem Schild, auf oder neben der Ware, mit dem Mindest- haltbarkeitsdatum und einem Verbraucherhinweis zu versehen.
- Gebrauchte Kleinpackungen dürfen nicht bereitgestellt werden.

Eierverkauf an den Lebensmitteleinzelhandel oder an Großverbraucher ist grundsätzlich nur über eine Packstelle möglich!!!

Eine Vermarktung **ohne** Zulassung als Eierpackstelle ist nur unter folgenden Voraussetzungen zulässig:

- Die Eier werden unsortiert:
 - auf der Hofstelle
 - im Verkauf „an der Tür“ unmittelbar an den
 - Endverbraucher zum Eigenbedarf abgegeben.
- Eier stammen ausschließlich aus eigener Erzeugung.
- Hühnereier dürfen nicht mit Eiern anderer Tierarten vermischt angeboten werden.
- Knick- und Brucheier dürfen nicht vermarktet werden.
- Die Eier sind unverpackt, es wird kein Gebrauch von weiteren Angaben
- (z. B. Güte- und Gewichtsklasse, Haltungsform usw.) gemacht.

Kennzeichnungspflicht von Eierpackstellen:

Beim „Lose“-Verkauf ist anzugeben:

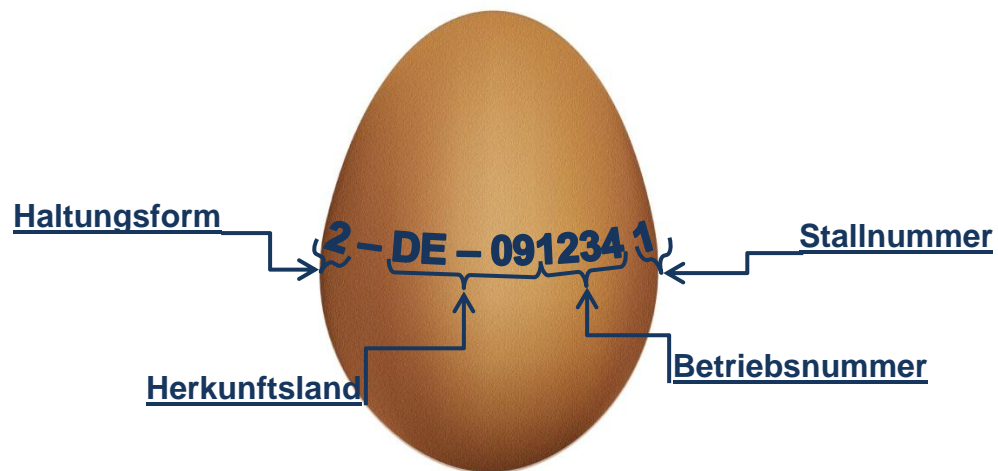
- Die Güteklasse
- Die Gewichtsklasse
- Die Kennnummer der Packstelle
- Das Mindesthaltbarkeitsdatum (Tag/Monat)
- (MHD von maximal 28 Tage nach dem Legen)
- Lagerbedingungen
- (Ab dem 18. Tag bei + 5 °C bis + 8 °C zu kühlen)
- Verbraucherhinweis:
 - Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums
 - durcherhitzen
- Haltungsform

Bei „verpackter“ Ware ist zusätzlich anzugeben:

- Der Name oder die Firma und die Anschrift des Verpackers
- Die Anzahl der Eier

Name und Anschrift	
Güteklasse: A	Gewichtsklasse: L
Artikel: 10 Eier	Kennnummer:
Bei +5°C bis +8°C zu Kühlen ab: 18.12.	Mindestens haltbar bis: 28.12.
Haltungsform: Bodenhaltung	
Verbraucherhinweis: „Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums durcherhitzen“.	

Beispiel:



Milch und Milchprodukte

Rohmilch ab Hof:

- Rohmilch ab Hof muss im eigenen Betrieb am Tag der Abgabe oder höchstens einen Tag zuvor gewonnen worden sein.
- Rohmilch darf nur auf der Betriebsstätte abgegeben werden, in der sie erzeugt wurde.
- An der Abgabestelle muss deutlich sichtbar und lesbar der Hinweis:
„Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ angebracht sein.
- Die bei der Milch-ab-Hof-Abgabe verwendeten Gerätschaften und der Umgang mit der Milch bei der Abgabe müssen so gestaltet sein, dass keine negativen Auswirkungen auf die Milch eintreten können.

Milcherzeugnisse:

- Verkehrsbezeichnung
 - Fettgehalt
 - Füllmenge
 - Zutatenverzeichnis
 - Mengenkennzeichnung von Zutaten, sofern diese z. B. durch Worte oder Abbildungen besonders hervorgehoben sind; (Quid)
 - Mindesthaltbarkeitsdatum (und evtl. erforderliche Kühlhinweise)
 - ggf. „aus Rohmilch“ oder Art der Wärmebehandlung
 - Name und Anschrift des Herstellers
 - Los Kennzeichnung
-
- Frischkäse, Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen aus Frischkäse bei einem Gehalt von mehr als 82 % Wasser; Hinweis: „Wassergehalt mehr als 82 %“

Erdbeeryoghurt, mild 3% Fett im Milchanteil

250 g

gekühlt mindestens haltbar bis:
15.12.2005
Zutaten: Joghurt, Erdbeeren 5%,
Fructose

Name und Anschrift L-123

Fleisch, Fleischerzeugnisse

Bei loser Abgabe

- sind alle verwendeten Zusatzstoffe mit der Klassenbezeichnung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel zu kennzeichnen
- oder in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist. Hier müssen die Klassenbezeichnungen mit den jeweiligen Zusatzstoffen angegeben werden, z. B. Konservierungsstoff: E 250.

Bei Fertigpackung:

- Verkehrsbezeichnung
- Füllmenge nach Gewicht
- Ggf. Abtropfgewicht bzw. Fleischeinwaage
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum
- Ggf. Kühlhinweis
- Herstellername und Anschrift
- Zusatzverzeichnis (sowie auch allergenen Lebensmittel)
- Loskennzeichnung

Metzgerei Fischer & Söhne, Winkel 6, 91422 Grund

Schinkenwurst

Zutaten: Schweinefleisch ...%, Rindfleisch ...%, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250), Zuckerstoffe, Gewürze Stabilisator: Diphosphat, Antioxidationsmittel: Isoascorbinsäure

Mindestens haltbar bis:
12.12.2005 Füllgewicht 430g
L1234

Fische

- Fische sind nach dem Schlachten unverzüglich auszunehmen.
- Wenn sie nicht unmittelbar nach dem Schlachten weiterverarbeitet werden, sind sie bei Schmelztemperatur (höchstens +2 °C) zu kühlen, mit Eis zu bedecken oder tief zu gefrieren.
- Bei Verwendung von Eis muss das Tauwasser abfließen können

Bei Räucherfisch gilt zusätzlich:

- Die Temperatur im Räuchergut muss mindestens 60 °C betragen bzw. das Fischfleisch muss deutlich sichtbar hitzedenaturiert sein.

Kennzeichnung bei loser Abgabe:

- Die Fischart (auch bei Teilstücken)
- Das Fanggebiet
- Die Produktionsmethode
- Preisangabe bezogen auf Gewichtseinheit (1 kg oder 100 g)

Bei Fertigpackungen ist zusätzlich anzugeben:

- Name und Anschrift des Herstellers
- Mindesthaltbarkeitsdatum bzw. Verbrauchsdatum mit Kühlhinweis
- Zutatenverzeichnis (sowie auch allergene Lebensmittel)
- Mengenangabe

<p><u>Geräucherte Forelle</u></p> <p>300g</p> <p>gefangen im Ammersee – Binnen-</p> <p>fischerei</p> <p>Bei +2 bis +7°C mindestens haltbar bis 12.12.2005 Zutaten: Regenbogenforelle, Rauch, Salz, Gewürze</p> <p>Name und Adresse</p>
--