



Eine Kennzeichnung

**richtig
verstehen**

Eine Kennzeichnung

Getreideprodukt aus Reis und Weizenvollkorn, angereichert mit Vitaminen (B1, B2, B3, B6, Folsäure, B12, C) und Eisen
Netto-Gewicht:

MINDESTENS HALTBAR BIS:

Juni 2008

500g e 

1 Füllmenge

2 Produktbezeichnung

3 Zutatenverzeichnis

4 Haltbarkeitsdatum

5 Hersteller/Importeur

crunchy



crunchy

Cereal Lite

ZUTATEN

Reis, Weizen (Vollkorn und Mehl), Zucker, Klebermehl, Milchpulver, Salz, fettarme Weizenkeime, Malzgeräts-Aroma, Vitamine (C, B3, B6, B2, B1, Folsäure, B12), Eisen.

Hinweis für Allergiker

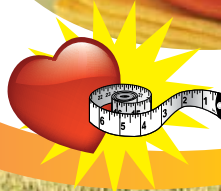
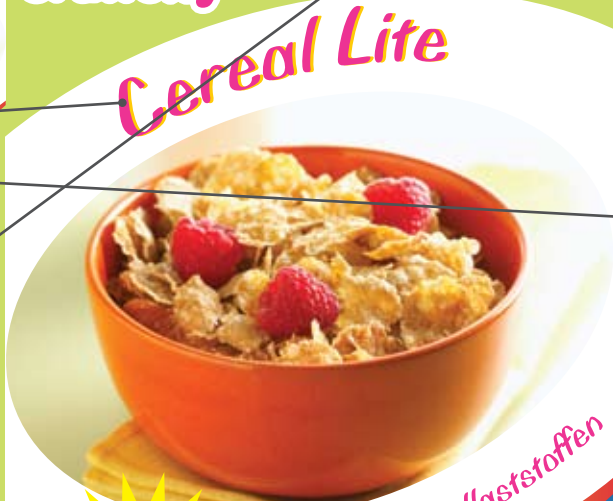
Entwickelt für Weizen und Gerste.

crunchy garantiert: Schon eine Portion von 30 g Cereal Lite deckt mindestens 25 % des täglichen Bedarfs an Eisen und 50 % an Vitaminen B1, B2, B3, B6, Folsäure, B12 und C (jeweils empfohlene Tagesdosis).

crunchy

QUALITÄTSGARANTIE:
ZUFRIEDEN ODER GELD
ZURÜCK.

Crunchy-
Produktinformationen
Tel. 0800 14563
Anschrift: Postfach 2000,
Evere 3
B-1140 Evere
BELGIEN



Reich an Ballaststoffen

500g e



richtig verstehen



Das Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages.



Hergestellt in Deutschland für:
C.M.L. – Z. av. du Pacifique,
F-91877 Courtaboeuf, Frankreich



6 Ökologisch

7 GVO

8 Herkunft

9 Nährwertangaben

10 Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Angaben pro 100 g:

Brennwert	374 kcal (1586 kJ)
Eiweiß	15 g
Kohlenhydrate	75 g
- davon Zucker	17 g
Fett	14 g
- davon gesättigte	
Fettsäuren	0,5 g
Ballaststoffe	2,5 g
Natrium	0,85 g

Lebensmittelkennzeichnung nach EU-Recht

Die Europäische Union (EU) hat Kennzeichnungsvorschriften für Lebensmittel festgelegt, um allen europäischen Verbrauchern zu helfen, gut informiert Kaufentscheidungen zu treffen. Mit den Bestimmungen soll sichergestellt werden, dass auch Sie umfassend Informationen zu den Lebensmitteln haben, die Sie kaufen.

Abgesehen von den gesetzlich vorgeschriebenen Produktangaben steht es den Herstellern völlig frei, zusätzliche Informationen zu geben, solange die Angaben korrekt sind und den Verbraucher nicht irreführen. Neben allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften, die für alle Lebensmittel gelten, gibt es noch besondere Kennzeichnungsbestimmungen für Fleisch, alkoholische Getränke und leicht verderbliche Nahrungsmittel.



Getreide
mit Vitaminen
Netto-Gewicht:

500g

1. Füllmenge:

Netto-Inhalt eines Produkts, bei flüssigen Lebensmitteln ausgedrückt als Volumen (z.B. Liter oder Zentiliter) und bei sonstigen Erzeugnissen als Gewicht.

2. Produktbezeichnung:

es muss eine Angabe über den physikalischen Zustand und über die Behandlung des Lebensmittels gemacht werden (z.B. pulverförmig, tiefgekühlt, konzentriert, geräuchert u. ä.). Eine Behandlung mit ionisierenden Strahlen muss immer angegeben werden.



richtig verstehen

6. Ökologisch:

Die Verwendung der Bezeichnung „ökologisch“ bei Lebensmitteln unterliegt strengen EU-Vorschriften. Die Aussage „ökologisch“ ist nur erlaubt, wenn das Erzeugnis nach besonderen Produktionsverfahren hergestellt wurde, die höchsten Anforderungen in Bezug auf Umwelt- und Tierschutz entsprechen. Das EU-Logo „Ökologischer Landbau – EG-Kontrollsystem“ darf nur von Erzeugern verwendet werden, die die geforderten Auflagen erfüllen.



7. Gentechnisch veränderte Organismen (GVO):

Die Kennzeichnung ist zwingend vorgeschrieben, falls Lebensmittel mehr als 0,9 % gentechnisch veränderten Organismen enthalten. Alle Stoffe mit gentechnisch veränderten Ursprung müssen im Verzeichnis der Zutaten durch die Angabe „gentechnisch verändert“ kenntlich gemacht werden.



8. Herkunft:

Die Angabe des Landes oder der Region, aus dem das Erzeugnis stammt, ist bei bestimmten Kategorien von Erzeugnissen zwingend vorgeschrieben – z.B. bei Fleisch und bei Obst und Gemüse. Die Herkunft muss auch angegeben werden, wenn die Markenbezeichnung oder andere Angaben auf dem Etikett wie Bilder, Flaggen oder eine Bezugnahme auf einen bestimmten Ort den Verbraucher über die wirkliche Herkunft des Erzeugnisses täuschen könnten.

Hergestellt in Deutschland bei
C.M.L. - S. ev. du Pacifique,
F-91977 Courtabouef, Frankreich

9. Nährwertangaben:

Sie beschreiben den Energiegehalt und die in einem Lebensmittel enthaltenen Nährstoffe (z.B. Eiweiß, Fett, Ballaststoffe, Natrium, Vitamine und Mineralstoffe). Diese Angaben müssen gemacht werden, sobald eine Nährwertbezogene Aussage gemacht wird (siehe unten).



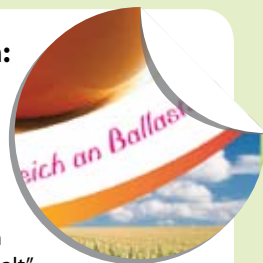
Energie	
Energie	1000 kJ / 240 kcal
Kohlenhydrate	22 g
- davon Zucker	10 g
Fett	18 g
- davon gesättigte	10 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2,5 g
Natrium	0,85 g



10. Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben:

Auf EU-Ebene gelten Bestimmungen, mit denen sichergestellt wird, dass Aussagen über den Nährwert oder über die gesundheitliche Wirkungen auf einer Verpackung wahr sind und auf wissenschaftlichen Tatsachen beruhen.

Aussagen wie „fettarm“ oder „mit hohem Ballaststoffgehalt“ müssen einheitlichen Definitionen entsprechen, damit sie in allen EU-Ländern das Gleiche bedeuten. So darf die Angabe „mit hohem Ballaststoffgehalt“ nur bei einem Lebensmittel gemacht werden, das mindestens 6 g Ballaststoffe pro 100 g enthält. Auf Produkten mit einem hohen Fett- oder Zuckergehalt dürfen keine nährwertbezogene Angaben wie „enthält Vitamin C“ gemacht werden.



Gesundheitsbezogene Aussagen wie „Gut für Ihr Herz“ sind nur dann zulässig, wenn sie wissenschaftlich nachweisbar sind. Positive gesundheitsbezogene Angaben dürfen nicht auf Produkten mit zu hohem Salz-, Fett- oder Zuckergehalt verwendet werden. Die folgenden gesundheitsbezogene Angaben sind verboten:

- Aussagen zur Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer beim Menschen auftretenden Krankheit;
- Aussagen, die sich auf schlankmachende oder gewichtskontrollierende Eigenschaften mit Nennung der möglichen Gewichtsabnahme beziehen;
- Aussagen zu einer ärztlichen Empfehlung;
- Aussagen, dass die Gesundheit beeinträchtigt werden könnte, wenn das Lebensmittel nicht verzehrt wird.

Was die E-Nummern bedeuten

Gibt es für einen Lebensmittelzusatzstoff eine E-Nummer, so verdeutlicht dies, dass der betreffende Stoff die Sicherheitsprüfungen bestanden hat und zur EU-weiten Verwendung zugelassen wurde. Eine einmal erteilte Zulassung wird laufend überprüft und an die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse angepasst.

Zu den gängigsten Lebensmittelzusatzstoffen gehören:

- **Antioxidationsmittel:** Sie verlängern die Haltbarkeit von Lebensmitteln, indem sie verhindern, dass Fett, Öl und einige Vitamine sich mit Luftsauerstoff verbinden. Durch die Verbindung mit Luftsauerstoff, auch Oxidation genannt, werden Lebensmittel ranzig und verlieren ihre Farbe. *Beispiel:* Vitamin C, auch als Ascorbinsäure bezeichnet oder angegeben als E 300.

- **Farbstoffe:** Sie werden manchmal verwendet, um die natürliche Farbe von Lebensmitteln wieder herzustellen, die bei der Verarbeitung oder der Lagerung verändert wurde, oder um Produkten eine einheitliche Farbe zu verleihen. *Beispiel:* Karamell (E 150a), das u. a. in Soßen und Erfrischungsgetränken verwendet wird.

- **Emulgatoren, Stabilisatoren, Geliermittel und Verdickungsmittel:** Emulgatoren wie z.B. Lecithin (E 322) helfen dabei, Zutaten zu vermischen, die sich normalerweise sofort wieder trennen würden, wie zum Beispiel Öl und Wasser. Stabilisatoren helfen dabei, dass vermischte Zutaten sich nicht wieder voneinander trennen. Eines der gängigsten

Geliermittel ist Pektin (E 440), das zur Herstellung von Obstgelees verwendet wird. Verdickungsmittel dienen zum Andicken oder Festigen von Lebensmitteln, ähnlich wie Mehl, mit dem Soßen verdickt werden.

- **Geschmacksverstärker:** Sie verstärken den Eigengeschmack von herzhaften oder süßen Lebensmitteln, ohne selbst einen auffallenden Geschmack zu besitzen. *Beispiel:* Mononatriumglutamat (E 621), auch bekannt als Mono-Natrium-Glutamat, wird häufig bei verarbeiteten Lebensmitteln wie Suppen, Soßen und Wurst verwendet.

- **Konservierungsmittel:** Sie verhindern den Verderb von Lebensmitteln. Die meisten Lebensmittel mit langer Haltbarkeit enthalten Konservierungsmittel, wenn sie nicht auf andere Weise wie Tiefkühlen, Eindosen zu Konserven oder Trocknen haltbar gemacht werden. *Beispiele:* Trockenfrüchte sind häufig mit Schwefeldioxid (E 220) behandelt weil Schwefel das Wachstum von Bakterien und Schimmelpilzen hemmt. Schweinespeck, geräucherter Schinken, Corned Beef und andere durch Räuchern oder Pökeln lange haltbar gemachte Fleischwaren sind in vielen Fällen mit Nitriten und Nitraten (E 249 bis E 252) behandelt.

- **Süßungsmittel:** Sie werden anstatt von Zucker in Lebensmitteln wie Brausegetränke, Joghurt und Kaugummi verwendet. *Beispiele:* Aspartam (E 951), Saccharin (E 954), Acesulfam K (E 950) und Sorbit (E 420).

Weitere Informationen

über Lebensmittelkennzeichnung sind zu finden auf der Website der Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz unter

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

über ökologischen Landbau bietet die Website der Generaldirektion Landwirtschaft unter

http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_de.htm

Fragen zur Europäischen Union? Unsere Internet-Kontaktadresse:

http://ec.europa.eu/europedirect/index_de.htm

© Copyright: Europäische Gemeinschaften, 2007

Nachdruck – ausgenommen zu gewerblichen Zwecken – mit Quellenangabe gestattet.

Generaldirektion Gesundheit und Verbraucherschutz

Europäische Kommission, B-1049 Brüssel

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_de.htm

Finanziert wurde diese Veröffentlichung von der Europäischen Kommission im Rahmen eines Vertrags mit der Firma Qwentas KANTOR. Sie dient lediglich der allgemeinen Information. Ihr Inhalt kann nicht als verbindlicher Standpunkt der Europäischen Kommission zur Auslegung von EU-Rechtsvorschriften oder –Maßnahmen angesehen werden.