

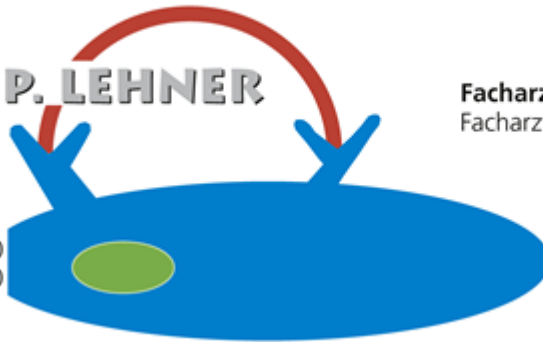
ALLERGIEZENTRUM-ST.GALLEN

DR. MED. P. LEHNER

Sternackerstrasse 7
9000 St. Gallen

Tel. 071 222 50 90
Fax 071 220 15 80

Facharzt FMH für allergische Krankheiten
Facharzt FMH für Innere Medizin



info@allergiezentrum-sg.ch
www.allergiezentrum-sg.ch

Zusatzstoffe

Positivliste 1B (Farbstoffe) u.a.:

E 102 Tartrazin	E 127 Erythrosin
E 104 Chinolingelb	E 131 Pantenblau V
E 120 Carminsäure	E 132 Indigotin
E 123 Amarant	E 150 Caramel
E 124 Ponceau 4 R	E 151 Brillantschwarz BN

Positivliste 3 (Konservierungsmittel):

E 200 Sorbinsäure
E 201 Natriumsorbat
E 202 Kaliumsorbat
E 210 Benzoesäure
E 211 Natriumbenzoat
E 214 – 219 p-Hydroxybenzoesäure (versch. Verbindungen)
E 220 Schwefeldioxid
E 222-224 versch. Sulfidverbindungen

Lebensmittel, die zu pseudo-allergischen Reaktionen führen können

1. Salizylathaltige Lebensmittel

- Steinfrüchte
- Mandeln
- Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren
- Trauben
- Orangen, Grapefruits, Zitronen
- Bananen
- Rhabarber
- Erbsen
- Essig
- Wein, Bier

2. Benzoathaltige Lebensmittel

2.1. Benzoate natürlicher Herkunft

- Preiselbeeren, Heidelbeeren
- Zimt, Gewürznelken
- Fermentierte Milchprodukte (Joghurt, Käse, usw.)
- Erdbeeren (Parahydroxybenzoesäure)
- Trauben (Parahydroxybenzoesäure)