Glutamat in Lebensmitteln

Bilder von www.pixelio.de

Glutamat als Zusatzstoff:

E 620 Glutaminsäure
E 621 Mononatriumglutamat
E 622 Monokaliumglutamat
E 623 Calciumdiglutamat
E 624 Monoammoniumglutamat
E 625 Magnesiumdiglutamat

Zulassung für Lebensmittel:

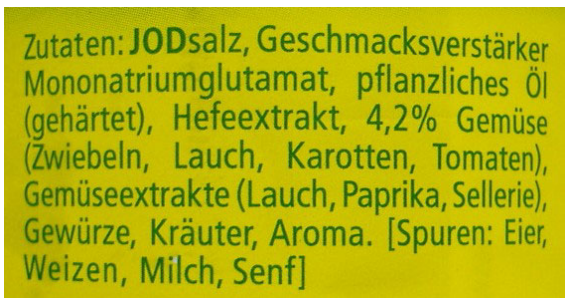
zugelassen ist der Zusatz von Glutaminsäure bzw. deren Salzen zu Lebensmitteln allgemein bis zu einer Höchstmenge von 10 g/kg

Kennzeichnung:

Auf Fertigpackungen im Zutatenverzeichnis z.B.:
Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat oder Geschmacksverstärker E 620

Kenntlichmachung:

Bei loser Ware z.B. auf einem Schild an der Ware
„mit Geschmacksverstärker“



Beispiel: Kennzeichnung einer Gemüsebrühe

Hefeextrakt:

- ist kein Zusatzstoff, sondern eine Lebensmittelzutat;
- muss nicht als Geschmacksverstärker gekennzeichnet werden;
- wird im Zutatenverzeichnis aufgeführt

Natürliche Gehalte an freiem Glutamat in Lebensmitteln:

Erbse	2,0 g/kg
Tomate	1,4 g/kg
Kartoffel	1,8 g/kg
Rindfleisch	0,3 g/kg
Lachs	0,2 g/kg
Hefeextrakt	**80 g/kg**

Auslobungen:

„ohne Glutamat“
Es ist kein Glutamat enthalten.
Wenn natürliches Glutamat enthalten ist, ist die Aussage falsch -> Irreführende Angabe

„ohne Geschmacksverstärker“
Es ist kein geschmacksverstärkender Zusatzstoff verwendet worden.
Es können Zutaten mit hohem natürlichem Glutamatgehalt enthalten sein.

„ohne Zusatzstoff Glutamat“
Glutamat ist nicht als Zusatzstoff verwendet worden.
Es können Zutaten mit hohem natürlichem Glutamatgehalt enthalten sein.

Baden-Württemberg