



# Quiz zur Lebensmittelkennzeichnung

Mehr Klarheit für Verbraucherinnen und Verbraucher



1. Von welcher Zutat ist im Lebensmittel am meisten enthalten, wenn im Zutatenverzeichnis einer Packung Kakaopulver steht: „Zucker, Traubenzucker, stark entöltes Kakaopulver, Emulgator: Lecithine, Speisesalz“?

- Speisesalz
- Kakaopulver
- Zucker

2. Bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum („Mindestens haltbar bis...“) ...

- soll das Lebensmittel nicht gegessen werden, weil sich der Geschmack noch entfaltet.
- kann das Lebensmittel gegessen werden – es kann aber auch noch später essbar sein.
- muss das Lebensmittel verzehrt sein, weil es danach verdorben ist.

3. Das Verbrauchsdatum („Zu verbrauchen bis ...“) gibt an:

- Ab diesem Datum darf man das Lebensmittel verbrauchen.
- Bis zu diesem Datum soll man das Lebensmittel ruhen lassen.
- Bis zu diesem Datum sollte ein Lebensmittel spätestens verbraucht sein.



#### 4. Als „Big 7“ bezeichnet man...

- die 7 größten Lebensmittelhersteller Deutschlands.
- die beliebtesten Schokoladensorten der Deutschen: Nuss, Traube, Keks, Karamell, Joghurt, Milchcreme, Bitterschokolade.
- die Pflichtangaben einer Nährwerttabelle: Energiegehalt, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz.



#### 5. Wo sind die 14 Hauptauslöser von Allergien und Unverträglichkeiten auf der Lebensmittelverpackung gekennzeichnet?

- Im Zutatenverzeichnis, deutlich hervorgehoben durch z. B. **Fettdruck**.
- Etwas versteckt auf dem Boden der Verpackung.
- Gar nicht. Enthaltene Allergene können auf der Lebensmittelverpackung freiwillig gekennzeichnet werden, müssen es aber nicht.

#### 6. Was muss der Hersteller bei der Kennzeichnung von Pflichtangaben (z. B. Zutatenliste) auf der Lebensmittelverpackung beachten?

- Die Angabe erfolgt in farbiger (möglichst roter) Schrift.
- Pflichtangaben müssen in der Regel in einer Mindestschriftgröße von 1,2 mm gedruckt werden.
- Pflichtangaben brauchen nur noch mittels Barcode über das Smartphone einsehbar sein.

