

FiBL-Liste Öko-Verarbeitung 2010

**Handelsproduktliste technologischer,
sensorischer und nutritiver Zutaten
sowie technischer Hilfsstoffe**

Die Erstellung der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung 2010 für die ökologische Lebensmittelwirtschaft in Deutschland wird im Rahmen eines Projektes durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau (FKZ 06OE168) gefördert und durch die Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller (AoEL) unterstützt.

Impressum

Herausgeber/Vertrieb: Forschungsinstitut für biologischen Landbau Deutschland e.V.
(FiBL Deutschland e.V.)
Postanschrift: Postfach 90 01 63, 60441 Frankfurt am Main
Hausanschrift: Kasseler Straße 1a, 60486 Frankfurt am Main
Tel. +49 69 7137699-0, Fax +49 69 7137699-9
info.deutschland@fibl.org, www.fibl.org

*Internetseite zur
FiBL-Liste*

Öko-Verarbeitung: www.zusatzstoffe.org

Autoren: Rolf Mäder, Boris Liebl, Ursula Kretzschmar-Rüger, Dr. Alexander Beck

Auflage: 1.000 Exemplare

Druck: Heinelt Service+Druck

Preis: € 10,00 (inkl. 7 % MwSt.) zzgl. Versand

Bestellung: www.zusatzstoffe.org/bestellung/

ISBN: 978-3-03736-183-2

Stand: 21. Juni 2010

Die FiBL-Liste Öko-Verarbeitung enthält Handelsprodukte von Zusatz- und Hilfsstoffen sowie von Zutaten mit technologischer, sensorischer oder nutritiver Funktion, die bei der Herstellung von Biolebensmitteln eingesetzt werden dürfen. Die gelisteten Produkte wurden auf die Übereinstimmung mit den Prinzipien der ökologischen Lebensmittelwirtschaft mit Blick auf ihre Verwendung geprüft. Neben fachgesetzlichen Anforderungen wurden bei der Prüfung die EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau (Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie die Durchführungsbestimmungen (Verordnung (EG) Nr. 889/2008) in der jeweils gültigen Fassung zugrunde gelegt. Für alle gelisteten Produkte liegt die notwendige Erklärung vor, dass das betreffende Produkt ohne Gentechnik im Sinne der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau hergestellt wurde.

Biozertifizierte Produkte sind in der Liste durch den Vermerk „**BIO**“ gekennzeichnet.

Die allgemeinen und fachgesetzlichen Bestimmungen zu Einsatz und Anwendung der hier gelisteten Handelsprodukte bleiben vorbehalten. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Das FiBL lehnt jede Haftung im Zusammenhang mit dem Einsatz der aufgeführten Handelsprodukte ab.

Korrigenda / Ergänzungen

Über wichtige Änderungen, die nach Drucklegung der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung eintreten, informiert das FiBL Deutschland e.V. auf der Internetseite www.zusatzstoffe.org.

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie halten die FiBL-Liste Öko-Verarbeitung 2010 für die ökologische Lebensmittelwirtschaft in Deutschland in der Hand.

In der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung werden Handelsprodukte von Zusatz- und Hilfsstoffen sowie von Zutaten mit technologischer, sensorischer oder nutritiver Funktion gelistet, die bei der Herstellung von Biolebensmitteln eingesetzt werden. Die Prüfung der gelisteten Produkte auf ihre Übereinstimmung mit den Prinzipien der ökologischen Lebensmittelwirtschaft erfolgt von Fachleuten des Forschungsinstituts für biologischen Landbau Deutschland e.V. (FiBL Deutschland e.V.) sowie vom FiBL in Frick auf Grundlage der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau (Verordnung (EG) Nr. 834/2007 sowie die Durchführungsbestimmungen (Verordnung (EG) Nr. 889/2008).

Die FiBL-Liste Öko-Verarbeitung erscheint jährlich und ist so lange gültig, bis sie durch die neu erscheinende Ausgabe ersetzt wird.

Bitte beachten Sie:

- › Die FiBL-Liste Öko-Verarbeitung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. **Nicht aufgeführte Handelsprodukte können grundsätzlich weiterhin eingesetzt werden**, sofern sie gemäß den EG-Rechtsvorschriften und ggf. Verbandsrichtlinien zulässig sind. Im Zweifel müssen Sie sich bei Ihrer Kontrollstelle und ggf. bei dem entsprechenden Verband rückversichern, ob ein nicht gelistetes Produkt verwendet werden darf. Werden andere als die gelisteten Produkte verwendet, so muss vom Verwender selbst geprüft werden, ob diese der Verordnung entsprechen und ob der Nachweis über die Herstellung der betreffenden Mittel ohne Gentechnik erbracht ist.
- › Der Einsatz der gelisteten Produkte erfolgt generell in der Verantwortung des Verwenders.
- › Die in der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung aufgeführten Produkte stellen generell **keine Empfehlung zu deren Einsatz** dar.
- › Die in der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung aufgeführten Produkte wurden hinsichtlich ihrer Übereinstimmung mit den Prinzipien der ökologischen Lebensmittelwirtschaft geprüft. Eine Überprüfung hinsichtlich der **Wirksamkeit** von Produkten ist **nicht erfolgt** und auch **kein Kriterium für die Listung**.

Die FiBL-Liste Öko-Verarbeitung ist unter www.zusatzstoffe.org zum kostenlosen Download verfügbar oder kann beim FiBL Deutschland e.V. gegen eine Gebühr in Höhe von 10,00 Euro (inkl. 7 % MwSt.) zzgl. Versand bezogen werden.

Für Anregungen zum Inhalt und zur Gestaltung der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung sind wir dankbar.

Frankfurt am Main, im Juni 2010

Das Team des FiBL Deutschland e.V.

Inhaltsverzeichnis

Technologische Zutaten und Zusatzstoffe	7
T-1-1 Konservierungsstoffe.....	8
T-1-2 Antioxidantien.....	8
T-1-4 Emulgatoren.....	8
T-1-5 Verdickungs- und Geliermittel.....	9
T-1-7 Schaumstabilisatoren.....	9
T-1-8 Trubstabilisatoren.....	9
T-1-9 Feuchthaltemittel.....	10
T-1-11 Überzugsmittel.....	10
T-1-12 Schutzgase.....	10
T-1-13 Säure- und pH-Regulatoren.....	10
T-1-15 Backtriebmittel.....	10
T-1-20 Sonstige technologische Zutaten und Zusatzstoffe.....	10
T-2-1 Säuerungsmittel.....	11
T-2-2-1 Meersalz.....	11
T-2-2-2 Steinsalz.....	11
T-2-2-3 Siedesalz.....	11
T-2-10 Sonstige Säuren, Alkalien, Salze.....	12
T-3-2 Farbstabilisatoren.....	12
T-4-1 Kutterhilfsmittel.....	13
T-4-2 Fertigmischung Rohwurst.....	13
T-4-3 Fertigmischung Brühwurst.....	13
T-4-4 Fertigmischung Kochwurst.....	14
T-4-5 Fertigmischung Pökelwaren.....	14
T-4-6 Fertigmischung Bratwurst.....	14
T-4-7 Marinaden.....	15
T-4-10 Sonstige Präparate für Fleischereien.....	15
T-5 Präparate für Bäckereien und Konditoreien.....	16
T-5-1 Präparate für Weißbrot.....	17
T-5-2 Brötchenbackmittel.....	17
T-5-4 Kuchenbackmittel.....	17
T-5-5 Überzugsmittel.....	17
T-5-6 Teigsäuerungsmittel.....	18
T-5-10 Sonstige Präparate für Bäckereien und Konditoreien.....	18
T-7 Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen.....	18
T-7-1 Vitamine und Provitamine.....	19
T-7-10 Sonstige Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen.....	19
Aromastoffe	20
A-1-10 Sonstige Aromastoffe für Getränke.....	20
Technologische Hilfsstoffe	21
H-1 Säure- und pH-Regulatoren.....	21
H-6 Klärmittel.....	21
H-10 Technologische Hilfsstoffe zur Wurstherstellung.....	21
H-20 Sonstige technologische Hilfsstoffe.....	21

Mikroorganismen.....	22
X-2-1 Rohwurst - Säurebildung.....	22
X-3 Weinkulturen.....	22
X-5 Backhefen.....	22
X-7 Reinzuchtsauer.....	22
Enzyme.....	23
Y-4 Enzyme für die Herstellung von Backwaren.....	23
Zutaten.....	24
Z-1-1 Speiseöle.....	24
Z-1-2 Speisefette.....	24
Z-1-3 Fritieröle und -fette.....	24
Z-1-10 Sonstige Öle und Fette.....	25
Z-2-1 Einzelgewürze und -kräuter.....	25
Z-2-2 Gewürz- und Kräutermischungen.....	26
Z-3-1 Fruchtzubereitungen für Milchprodukte.....	27
Z-4-3 Früchte, gefroren.....	28
Z-4-4-2 Fruchtpulver und -granulate.....	28
Z-5-4-2 Gemüsepulver und -granulate.....	29
Z-6 Algen und Algenprodukte.....	29
Z-7-2 Ölsaaten, zerkleinert.....	29
Z-10-6 Pflanzenpulver und -granulate.....	29
Z-10-11 Pflanzenextrakte.....	30
Z-50 Trägerstoffe.....	30
Z-51 Färbende Stoffe.....	30
Z-52 Süßende Stoffe.....	30
Z-53 Ballaststoffe.....	30
Z-90 Sonstige Zutaten.....	30
Z-90-10 Eiprodukte.....	31
Z-90-20-2 Honigpulver.....	31
Z-90-20-5 Gelée Royal.....	31
Adressen der Firmen.....	32

Technologische Zutaten und Zusatzstoffe

Lebensmittelzusatzstoffe gemäß Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008, die dort in der Spalte für den Zusatzstoff-Code mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, müssen bei der Berechnung des Anteils ökologischer und nichtökologischer Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs berücksichtigt werden. Dies gilt unter anderem für:

- ›E 410 Johannisbrotkernmehl
- ›E 412 Guarkernmehl
- ›E 414 Gummi arabicum
- ›E 440i Pektin

Handelsprodukte der betroffenen Zusatzstoffe in nichtökologischer Qualität sind in der Liste mit einem entsprechenden Vermerk gekennzeichnet.

Salze

Die EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau schränken den Einsatz von Speisesalz in der ökologischen Lebensmittelherstellung nicht ein. Im Artikel 27 der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sind „Salze (hauptsächlich aus Natrium- oder Kaliumchlorid), die im Allgemeinen bei der Lebensmittelverarbeitung verwendet werden“ als zulässige Zutat genannt. Nach derzeitiger Praxis fallen hierunter alle handelsüblichen Produkte, besondere Kriterien an etwaig enthaltene Rieselhilfen bzw. eine Jodierung gibt es nicht.

Betriebe, die nach privatrechtlichen Richtlinien eines Bioverbandes produzieren, müssen sich an deren Vorgaben halten. Einige Verbände schließen den Einsatz bestimmter Rieselhilfen aus. Damit diese Betriebe gezielt die für ihre Anforderungen geeigneten Produkte auswählen können, wird der Einsatz der von den Verbänden fokussierten Rieselhilfen Blutlaugensalz (Natrium- bzw. Kaliumhexacyanoferrat) in der Spalte Bemerkungen gekennzeichnet.

Alle Speisesalze mit Jodierung führen in der Produktbezeichnung einen Hinweis auf diesen Zusatz.

Konservierungsstoffe

Die EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau gestatten den Einsatz von Natriumnitrit (E 250) und Kaliumnitrat (E 252) als Konservierungsstoffe für Fleischerzeugnisse. Richtwert für die Zugabemenge ausgedrückt in NaNO_2 bzw. NaNO_3 sind 80 mg/kg bei einer zulässigen Rückstandshöchstmenge von 50 mg/kg. Der zuständigen Behörde muss nachgewiesen werden, dass der Einsatz von Natriumnitrit oder Kaliumnitrat notwendig ist. Halten Sie hierzu bitte Rücksprache mit Ihrer Kontrollstelle. Vor dem 31. Dezember 2010 wird die Zulässigkeit von Natriumnitrit und Kaliumnitrat neu geprüft.

Betriebe, die nach einer privatrechtlichen Richtlinie eines Bioverbandes produzieren, müssen sich an deren Vorgaben halten. Einige Verbände schließen den Einsatz von Natriumnitrit und Kaliumnitrit grundsätzlich aus. Andere Verbände lassen Natriumnitrit (E 250) mit abweichenden Mengenbeschränkungen zu und schließen den Einsatz bei bestimmten Produktarten ebenfalls aus.

Technologische Zutaten und Zusatzstoffe

T-1-1 Konservierungsstoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Schinkenfaß kBA keimarm	Kräutermühle	BIO Schinkenspritzmittel für Lake (Kochschinken und Kassler)	
Wildkräuterschinken kBA	Kräutermühle	BIO Würzmischung	
esco Siede-Nitrit-Pökelsalz	esco	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz 25 kg Sack, 10 kg Eimer, Kutterbeutel	Nur für Fleischerzeugnisse
esco Siede-Nitrit-Pökelsalz jodiert	esco	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz 25 kg Sack, Kutterbeutel	Nur für Fleischerzeugnisse
Gilde Nitrit-Pökelsalz	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse
Gilde Nitrit-Pökelsalz jodiert	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse
Nitritpökelsalz	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse
Nitritpökelsalz 0,55 %	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse
Nitritpökelsalz 0,9 %	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse
Nitritpökelsalz jodiert	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse
Nitritpökelsalz jodiert 0,55 %	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse
Nitritpökelsalz jodiert 0,9 %	Südsalz	E 250, Trennmittel: Blutlaugensalz	Nur für Fleischerzeugnisse

T-1-2 Antioxidantien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Acerola Extrakt min 17,5 % nat. Vitamin C	Pfannenschmidt	BIO Min. 17,5 % nat. Vitamin C	
KUTTERHILFSMITTEL, BIOGEEIGNET	WIBERG	Ascorbinsäure E 300, Natriumcitrat E 331, citrathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötehilfsmittel für BIO-Fleischerzeugnisse	Nur für Fleischerzeugnisse
Maxfry Industry nat.; Typ: MFIBInat 050	Maxfry	E 306, E 330, zur Stabilisierung von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere Fritierfetten	Nur für pflanzliche Produkte

T-1-4 Emulgatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO EMULGATOR FÜR LEBER (STREICH) WURST	WIBERG	BIO Bio-Milcheiweiß und Bio-Dextrose	
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	
Sojalecithin	Pfannenschmidt	BIO Flüssig, E 322	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse
Sojalecithin GMO-Frei	Rapunzel	BIO E 322	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse
PEGANIC	WIBERG	Erbseweiweiß mit emulgierenden Eigenschaften für Wurstwaren	

T-1-5 Verdickungs- und Geliermittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Agar Agar BIO	Norevo	BIO E 406	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milch- und Fleischerzeugnisse
Bio Gelatine	Ewald-Gelatine	BIO Als Blatt- und Pulvergelatine	
Bio-Gelatine	SOBO Naturkost	BIO Als Blatt- und Pulvergelatine +/- 210 Bloom, 20 mesh	
Bio-Kartoffelstärke	Bio Kartoffel Nord	BIO Zertifiziert nach Bioland, approved by Bio Suisse, Kosher-pareve	
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	
Gelatine kBA	Kräutermühle	BIO 210 Bloom	
Guarkernmehl	Pfannenschmidt	BIO E 412, min. 5.000 cps, 200 mesh	
Guarkernmehl	Pfannenschmidt	BIO E 412, min. 3.000 cps, 200 mesh	
Johannisbrotkernmehl	Rapunzel	BIO E 410	
Braunband high viscosity	Obipektin	Pektin E 440 (i)	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse, bei Berechnung des Anteils konv. Zutaten zu berücksichtigen
Grünband AD	Obipektin	Pektin E 440 (i)	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse, bei Berechnung des Anteils konv. Zutaten zu berücksichtigen
Produktgruppe Classic Pektine (nicht amidiert), standardisiert mit Dextrose	Herbstreith & Fox	E 440 (i) Als Classic A mit Apfelpektin oder Classic C mit Citruspektin	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse, bei Berechnung des Anteils konv. Zutaten zu berücksichtigen
Produktgruppe Classic Pektine (nicht amidiert), standardisiert mit Saccharose	Herbstreith & Fox	E 440 (i) Als Classic A mit Apfelpektin oder Classic C mit Citruspektin	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse, bei Berechnung des Anteils konv. Zutaten zu berücksichtigen
Violettband WU	Obipektin	Pektin E 440 (i)	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse, bei Berechnung des Anteils konv. Zutaten zu berücksichtigen

T-1-7 Schaumstabilisatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Agar Agar BIO	Norevo	BIO E 406	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milch- und Fleischerzeugnisse

T-1-8 Trubstabilisatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Braunband high viscosity	Obipektin	Pektin E 440 (i)	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse, bei Berechnung des Anteils konv. Zutaten zu berücksichtigen

T-1-9 Feuchthaltemittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	

T-1-11 Überzugsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	

T-1-12 Schutzgase

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOGON® C	Linde	Kohlendioxid E 290, Versorgung mit Zylindern oder Tank möglich	
BIOGON® Gemische	Linde	Gemisch aus E 948 und/oder E 941 und/oder E 938 und/oder E 290, Versorgung mit Zylindern	
BIOGON® N	Linde	Stickstoff E 941, Versorgung mit Zylindern oder Tank möglich	
BIOGON® O	Linde	Sauerstoff E 948, Versorgung mit Zylindern oder Tank möglich	

T-1-13 Säure- und pH-Regulatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Citronensäure	Jungbunzlauer Int.	E 330	Nur für pflanzliche Produkte
Trinatriumcitrat	Jungbunzlauer Int.	E 331	Nur für tierische Produkte

T-1-15 Backtriebmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOREAL Bio-Backpulver	AGRANO	BIO Natriumcarbonat E 500	
BIOREAL Bio-Trockenhefe	AGRANO	BIO	

T-1-20 Sonstige technologische Zutaten und Zusatzstoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Maxfry Industry nat.; Typ: MFI BIAS100	Maxfry	E 306, zur Reduzierung des Spritzverhaltens von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere Bratölen	Nur für pflanzliche Produkte
Maxfry Industry nat.; Typ: MFIBInat 050	Maxfry	E 306, E 330, zur Stabilisierung von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere Fritierfetten	Nur für pflanzliche Produkte

T-2-1 Säuerungsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Citronensäure	Jungbunzlauer Int.	E 330	Nur für pflanzliche Produkte

T-2-2-1 Meersalz

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Meersalz fein	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Meersalz fein 25 kg	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Meersalz fein ohne Trennmittel	Südsalz		
Meersalz grob	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Meersalz grob ohne Trennmittel	Südsalz		
Sal Costa grobes Meersalz	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	

T-2-2-2 Steinsalz

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
esco Brezelsalz Edelsiebkorn (ESK)	esco	Ohne Trennmittel 25 kg und 50 kg Sack	
esco Kristall Natursalz	esco	25 kg Sack, naturbelassen, ohne Zusätze	
esco Stein-Speisesalz	esco	Trennmittel: Blutlaugensalz 25 kg und 50 kg Sack, verschiedene Körnungen	
esco Stein-Speisesalz jodiert	esco	Trennmittel: Blutlaugensalz 25 kg und 50 kg Sack	

T-2-2-3 Siedesalz

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bad Reichenhaller MarkenJodSalz	Südsalz		
Bad Reichenhaller MarkenSalz	Südsalz		
Brezelsalz	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Brezelsalz ohne Trennmittel	Südsalz		
esco Brezelsalz Bäckerstolz	esco	Ohne Trennmittel 25 kg Sack und 2 kg PE-Beutel	
esco Siede-Speisesalz	esco	Trennmittel: Blutlaugensalz 25 kg und 50 kg Sack, verschiedene Körnungen	
esco Siede-Speisesalz jodiert	esco	Trennmittel: Blutlaugensalz 25 kg und 50 kg Sack, verschiedene Körnungen	

T-2-2-3 Siedesalz

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Gilde Siedespeisesalz	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Gilde Siedespeisesalz jodiert	Südsalz		
Hagelsalz 03	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Hagelsalz 04	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Hagelsalz 04/05	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Hagelsalz 06	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Josal	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Käsereisalz	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Käsereisalz jodiert	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Salta Siedespeisesalz	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Siedespeisesalz jodiert m. Tr. Calciumcarbonat	Südsalz	Trennmittel: Calciumcarbonat	
Siedespeisesalz m. Tr. Calciumcarbonat	Südsalz	Trennmittel: Calciumcarbonat	
Siedespeisesalz o. Tr.	Südsalz	Ohne Trennmittel	

T-2-10 Sonstige Säuren, Alkalien, Salze

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
esco Balance® Salt	esco	25 kg Sack, Mineralsalz zur Reduzierung von Natriumchlorid, Ersatz von Natriumchlorid durch Zugabe von Kaliumchlorid und Magnesiumsulfat, dadurch 50 % weniger Natriumchlorid	
Tricalcium Citrat	Jungbunzlauer	E 333	Nur für pflanzliche Produkte

T-3-2 Farbstabilisatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Acerola kbA	Kräutermühle	BIO Natürlicher Vitamin C Lieferant	
Colorat Reifezucker kbA	Kräutermühle	BIO Zur Stabilisierung mikrobiologischer Reifung	
Colorat Reifezucker Turbo kbA	Kräutermühle	BIO Zur Stabilisierung mikrobiologischer Reifung	
Colorat-Slice kbA	Kräutermühle	BIO Ascorbinsäure E 300, Natrium-L-Ascorbat E 301, zur Stabilisierung mikrobiologischer Reifung von Rohpökelfwaren	Nur für Fleischerzeugnisse in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	

T-4-1 Kutterhilfsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO Kutterhilfsmittel	Nesse	BIO Natriumcitrat E 331, Natrium-L-Ascorbat E 301	Nur für tierische Produkte
Bio Kutterhilfsmittel mit Umrötung	Nesse	BIO Ascorbinsäure E 300	
BIO-Nadurot	Nesse	BIO Ascorbinsäure E 300, Umrötehilfsmittel für Brühwurst	
Turbo C für Bio-Produkte	Kräutermühle	BIO Natriumcitrat 331, mit Maltodextrin kbA	Nur für tierische Produkte
KUTTERHILFSMITTEL, BIOGEEIGNET	WIBERG	Ascorbinsäure E 300, Natriumcitrat E 331, citrathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötehilfsmittel für BIO-Fleischerzeugnisse	Nur für Fleischerzeugnisse

T-4-2 Fertigmischung Rohwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO Mettwurst grob	Nesse	BIO Zucker, Pfeffer, Salz, Würze, Zugabe: 10 g/kg	
BIO Pfeffer Mettenden	Nesse	BIO Zucker, Pfeffer, Salz, Würze, Zugabe: 8-10 g/kg	
BIO Westfälische Salami	Nesse	BIO Würzig-aromatisch, scharf, pikant mit Pfeffer, Senf, Muskatnuss, Cardamom	
Landjäger kbA	Kräutermühle	BIO	
Mett- und Bratwurst "Jacko" kbA	Kräutermühle	BIO	
Rohwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Rohwurst-Knacker S kbA	Kräutermühle	BIO	
Schwartenmagen kbA	Kräutermühle	BIO	
Ungarische Salami kbA	Kräutermühle	BIO	
Wildkräutersalami kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-3 Fertigmischung Brühwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Aufschnitt würzig kbA	Kräutermühle	BIO	
BIO Aufschnitt/Fleischkäse	Nesse	BIO Pfeffer, Paprika, Coriander, Ingwer, Zugabe: 10 g/kg	
BIO Wiener	Nesse	BIO Coriander, Pfeffer, Ingwer, Muskat, Zugabe: 6-8 g/kg	
Brühwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Fleischwurst "Bördy" kbA	Kräutermühle	BIO	
Jagdwurst ohne Paprika kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-3 Fertigmischung Brühwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Leberkäse würzig kbA	Kräutermühle	BIO	
Wiener Würstchen kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	

T-4-4 Fertigmischung Kochwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bierwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
BIO Leberwurst grob	Nesse	BIO Pfeffer, Majoran, Thymian, Ingwer, Nelke, Zugabe: 8 g/kg	
BIO Pate/Feine Leberwurst	Nesse	BIO Pfeffer, Nelke, Ingwer, Majoran, Muskat, Zugabe: 5 g/kg	
Kalbsleberwurst mit Vanille kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	
Krakauer kbA	Kräutermühle	BIO	
Kräuter-Zwiebel-Leberwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Leberwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Rotwurst kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-5 Fertigmischung Pökelwaren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO Schinken Gold "nicht rötend"	Nesse	BIO	
BIO Schinken Gold "rötend"	Nesse	BIO Ascorbinsäure E 300, Präparat mit würzenden Zutaten	
Rohschneider kbA keimarm	Kräutermühle	BIO Natrium-L-Ascorbat E 301, für Schinken und Dörrfleisch	
Schinkenfaß kbA keimarm	Kräutermühle	BIO Schinkenspritzmittel für Lake (Kochschinken und Kassler)	
Schinkenfaß mit Acerola C kbA	Kräutermühle	BIO Natürlicher Vitamin C Lieferant, für Kochschinken	
Wildkräuterschinken kbA	Kräutermühle	BIO Würzmischung	

T-4-6 Fertigmischung Bratwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO Bratwurst Griller	Nesse	BIO Würzig aromatisch mit Pfeffer, Koriander, Ingwer, Kümmel, Majoran, Thymian, Nelken, Knoblauch	
Fränkische Bratwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Frische Bratwurst kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-6 Fertigmischung Bratwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Thüringer Rostbratwurst kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-7 Marinaden

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Außenwürzung Vesuv Spareribs kbA	Kräutermühle	BIO Trockenprodukt	
BIO Geflügelmarinade	Nesse	BIO Gelbe Marinade mit groben Gewürzanteilen, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade African Style	Nesse	BIO Bräunliche Marinade, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Bärlauch	Nesse	BIO Grüne Marinade mit Bärlauch, Zugabe 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Gyros	Nesse	BIO Grünlich-rötlich mit sichtbarer Gewürzeinlage, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Lamm	Nesse	BIO Grüne Marinade mit Gewürzeinlage, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Mediterran	Nesse	BIO Grüne Marinade mit mediterranen Kräutern, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Mexico	Nesse	BIO Rote Marinade mit Pfeffer und Paprika, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Sommer	Nesse	BIO Gelbe Marinade mit Zwiebel und Paprika, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Spare Ribs	Nesse	BIO Rote Marinade mit feinem Honig, Zugabe: 50-70 g/kg	
BIO Würzmarinade Steak Star	Nesse	BIO Rote Marinade mit groben Anteilen, Zugabe: 50-70 g/kg	
Knoblauchpfeffer kbA	Kräutermühle	BIO Trockenprodukt	
Krustenbraten kbA	Kräutermühle	BIO Trockenprodukt	
Marinade "Ohio" kbA 1-kg-Abpack.	Kräutermühle	BIO Flüssigprodukt	
Marinade "Texas" kbA 1-kg-Abpack.	Kräutermühle	BIO Flüssigprodukt	
Rotweinmarinade Vino Ro kbA 1-kg-Abpack.	Kräutermühle	BIO Flüssigprodukt	
Spießbraten kbA	Kräutermühle	BIO Trockenprodukt	

T-4-10 Sonstige Präparate für Fleischereien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Brat-Colorat kbA ohne TMB	Kräutermühle	BIO	
Cevapcici kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-10 Sonstige Präparate für Fleischereien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Dönergewürz "Izmir" kbA	Kräutermühle	BIO	
FIBREGUM BIO	CNI	BIO	Gummi arabicum E 414
Frikadellen Gewürz kbA	Kräutermühle	BIO	
Grillöl kbA	Kräutermühle	BIO	
Gyros-Gewürzsalz kbA	Kräutermühle	BIO	
Paprika Grillgewürz kbA	Kräutermühle	BIO	
Würzölmischung Italia	Vegaroma	BIO	In der kalten und warmen Küche in Kräuterwurstwaren, Pasteten, Feinkost, Saucen, Pizzen, Snack's, mediterranem Gebäck. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack
Würzpaste Typ Minze	Vegaroma	BIO	Feinkostprodukte, Wurstwaren, Snack's, Pasteten, Saucen, Fond's, Mixgetränke, Joghurt, Sahnefüllungen, Speiseeis, Feine Backwaren, Sandmassen, Kuchen u. Backmischungen. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack

T-5 Präparate für Bäckereien und Konditoreien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio-Gelatine	SOBO Naturkost	BIO	Als Blatt- und Pulvergelatine +/- 210 Bloom, 20 mesh
BIOREAL Bio-Backmittel	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Backpulver	AGRANO	BIO	Natriumcarbonat E 500
BIOREAL Bio-Dinkelback	AGRANO	BIO	Ascorbinsäure E 300
BIOREAL Bio-Ferment	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Levafresh	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Levafresh Freeze	AGRANO	BIO	Ascorbinsäure E 300, Guarkernmehl E 412
BIOREAL Bio-Levafresh Malz	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Levain actif	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Trockenhefe	AGRANO	BIO	
Würzölmischung Italia	Vegaroma	BIO	In der kalten und warmen Küche in Kräuterwurstwaren, Pasteten, Feinkost, Saucen, Pizzen, Snack's, mediterranem Gebäck. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack

T-5 Präparate für Bäckereien und Konditoreien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Würzpaste Typ Minze	Vegaroma	BIO Feinkostprodukte, Wurstwaren, Snack's, Pasteten, Saucen, Fond's, Mixgetränke, Joghurt, Sahnefüllungen, Speiseeis, Feine Backwaren, Sandmassen, Kuchen u. Backmischungen. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack	

T-5-1 Präparate für Weißbrot

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio-Diastase-Malzmehl aus Gerste, enzymaktiv	Meyermühle	BIO Natürliche Enzymatik für verbesserte Bio-Backwaren	
Bio-Weizengluten (Bioland)	Meyermühle	BIO Zur Herstellung von Fertigmehlen und Backmischungen in Bioland- und Naturland Qualität	
Bio-Weizima (Weizenmalzquellmehl)	Meyermühle	BIO Für aromatische Weizengebäcke	
Maltosemalzmehl aus Gerste, enzymaktiv	Meyermühle	BIO Für malzaromatische Gebäcke	
Ökostolz Vit. C	Meyermühle	BIO Vitamin C-Gehalt aus püriertem Acerola-Fruchtfleisch (kbA) mind. 2.100 mg/kg. Weizenfrei	

T-5-2 Brötchenbackmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio Reinweinstein Backpulver	Bio Vegan	BIO Natriumcarbonat E 500	
Bio-Premiumback	Meyermühle	BIO Entspricht den Richtlinien von Bioland, Naturland und Demeter	
Ökoback Plus	Meyermühle	BIO E 322 Sonnenblumenlecithin	

T-5-4 Kuchenbackmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio Reinweinstein Backpulver	Bio Vegan	BIO Natriumcarbonat E 500	

T-5-5 Überzugsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	

T-5-6 Teigsäuerungsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio-Dinkelsauerteig getrocknet	Meyermühle	BIO Für die Herstellung von Dinkel- und Weizengebäcken	
Bio-Roggen-Vollkorn-Sauerteig getrocknet	Meyermühle	BIO Für die Herstellung von roggenhaltigen Gebäcken	
Bio-Trockensauer, dunkel	Meyermühle	BIO Für dunklere Krumenfarbe und aromatische Säuerung	
Bio-Weizen-Vorteig Sauer getrocknet	Meyermühle	BIO Zur Herstellung von Brötchen, Baguette, Kleingebäck. Aromatisch milde Säuerung	

T-5-10 Sonstige Präparate für Bäckereien und Konditoreien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio Reinweinstein Backpulver	Bio Vegan	BIO Natriumcarbonat E 500	
Bio-Rogrima (Roggenmalzquellmehl)	Meyermühle	BIO Für rustikale Kleingebäcke, Brote. Verbesserung von Frischhaltung und Aroma	
Bio-Sauermalzmehl aus Gerste	Meyermühle	BIO Natürliche milde Säuerung mit Malzaroma	
Bio-Sauermalzschrot aus Gerste enzyminaktiv	Meyermühle	BIO Natürliche milde Säuerung mit Malzaroma	
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	
Würzölmischung Italia	Vegaroma	BIO In der kalten und warmen Küche in Kräutervurstwaren, Pasteten, Feinkost, Saucen, Pizzen, Snack's, mediterranem Gebäck. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack	
Würzpaste Typ Minze	Vegaroma	BIO Feinkostprodukte, Wurstwaren, Snack's, Pasteten, Saucen, Fond's, Mixgetränke, Joghurt, Sahnefüllungen, Speiseeis, Feine Backwaren, Sandmassen, Kuchen u. Backmischungen. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack	

T-7 Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOREAL Bio-Hefeautolysatflocken	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Hefeautolysatflocken mit Reis	AGRANO	BIO	

T-7 Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOREAL Bio-Hefeextrakt Typ N	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Hefeextraktpaste	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Hefeextraktpulver	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Hefepulver	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Malzhefeflocken	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Melassehefepulver	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Vollkornhefeflocken	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Weizenhefeflocken	AGRANO	BIO	

T-7-1 Vitamine und Provitamine

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Acerola Extrakt min 17,5 % nat. Vitamin C	Pfannenschmidt	BIO Min. 17,5 % nat. Vitamin C	

T-7-10 Sonstige Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	
Tricalcium Citrat	Jungbunzlauer	E 333	Nur für pflanzliche Produkte

Aromastoffe

A-1-10 Sonstige Aromastoffe für Getränke

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO Gummi arabicum E 414	
Zitronenschalen Pulver	Pfannenschmidt	BIO	

Technologische Hilfsstoffe

H-1 Säure- und pH-Regulatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Citronensäure	Jungbunzlauer Int.		Zur Regulierung des pH-Wertes des Salzbades bei der Käseherstellung, Ölgewinnung und Stärkehydrolyse

H-6 Klärmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
ErbiGel® Bio	Erbslöh	BIO Speisegelatine	Nur für pflanzliche Produkte

H-10 Technologische Hilfsstoffe zur Wurstherstellung

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Glucose DE 97 fein gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Maltodextrine DE 19 kbA	Kräutermühle	BIO	

H-20 Sonstige technologische Hilfsstoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Maxfry Industry nat.; Typ: MFI BIAS100	Maxfry	E 306, zur Reduzierung des Spritzverhaltens von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere Bratölen	Nur für pflanzliche Produkte

Mikroorganismen

X-2-1 Rohwurst - Säurebildung

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bitec Organic GM-1	Nesse	BIO Bio-Starterkultur für frische Rohwürste, die mit NPS hergestellt werden sowie schnittfeste Rohwürste, die mit NPS oder Salpeter und Kochsalz hergestellt werden	
Bitec Organic SM 96	Nesse	BIO Für Bio-Rohpökelwaren, wirkt umrötend, zur Verbesserung von Farbe, Aroma und Fettstabilität	
Starterkulturen BNR Bio	Kräutermühle	BIO Schutz- und Säurungskultur für Dauerwurst	
Starterkulturen BSA Bio	Kräutermühle	BIO Schutz- und Säurungskultur für streichfähige Wurst	

X-3 Weinkulturen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Oenoferm® Bio	Erbslöh	BIO	

X-5 Backhefen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Backhefe Bio Knospe	Hefe Schweiz	BIO	
BIOREAL Bio-Hefe	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Melassehefe	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Trockenhefe	AGRANO	BIO	

X-7 Reinzuchtsauer

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOREAL Bio-Ferment	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Levafresh	AGRANO	BIO	

Enzyme

Y-4 Enzyme für die Herstellung von Backwaren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio-Diastase-Malzmehl aus Gerste, enzymaktiv	Meyermühle	BIO Natürliche Enzymatik für verbesserte Bio-Backwaren	

Zutaten

Z-1-1 Speiseöle

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO Raps-Kernöl high oleic kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Raps-Kernöl kaltgepresst nativ	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl high oleic kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl high oleic kaltgepresst nativ	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl kaltgepresst nativ	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	

Z-1-2 Speisefette

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO Raps-Kernöl high oleic kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Raps-Kernöl kaltgepresst nativ	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl high oleic kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl high oleic kaltgepresst nativ	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl kaltgepresst nativ	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	

Z-1-3 Fritieröle und -fette

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIO Raps-Kernöl high oleic kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl high oleic kaltgepresst mild gedämpft	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	
BIO Sonnenblumen-Kernöl high oleic kaltgepresst nativ	Teutoburger	BIO Ohne Bitterschale aktiv gekühlt gepresst	

Z-1-10 Sonstige Öle und Fette

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Maxfry Industry nat.; Typ: MFI BIAS100	Maxfry	E 306, zur Reduzierung des Spritzverhaltens von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere Bratölen	Nur für pflanzliche Produkte
Maxfry Industry nat.; Typ: MFIBInat 050	Maxfry	E 306, E 330, zur Stabilisierung von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere Fritierfetten	Nur für pflanzliche Produkte

Z-2-1 Einzelgewürze und -kräuter

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Apfelwürfel kbA	Kräutermühle	BIO	
Bärlauch	Bunte Kuh	BIO	
Basilikum	Bunte Kuh	BIO	
Bockshornkleesaat, ganz	Bunte Kuh	BIO	
Bratzwiebelextrakt kbA	Kräutermühle	BIO	
Brennessel	Bunte Kuh	BIO	
Dillspitzen	Bunte Kuh	BIO	
Ingwer gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Ingwer Pulver	Pfannenschmidt	BIO Ursprung: Indien	
Knoblauchpulver kbA	Kräutermühle	BIO	
Knoblauchschnitzel, pur	Bunte Kuh	BIO	
Koriander gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Kümmel gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Kümmel, ganz, pur	Bunte Kuh	BIO	
Macisblüte gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Majoran gerebelt "Delikat" kbA	Kräutermühle	BIO	
Meerrettich, pur	Bunte Kuh	BIO	
Muskatnuß fein gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Mutardu kbA - Senfmehl entschärft	Kräutermühle	BIO	
Oregano	Bunte Kuh	BIO	
Paprika rot edelsüß gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Paprikaschnitzel	Bunte Kuh	BIO	
Peperonischnitzel	Bunte Kuh	BIO	
Petersilie	Bunte Kuh	BIO	
Pfeffer grün in Lake kbA 2 kg	Kräutermühle	BIO	

Z-2-1 Einzelgewürze und -kräuter

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Pfeffer schwarz feingemahlen kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	
Pfeffer weiß gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Pfeffer, schwarz, ganz, pur	Bunte Kuh	BIO	
Pfeffer, schwarz, gemahlen, pur	Bunte Kuh	BIO	
Pfeffer, schwarz, geschrotet, pur	Bunte Kuh	BIO	
Rosa Pfefferkörner (ganz), pur	Bunte Kuh	BIO	
Rosmarin, pur, gerebelt	Bunte Kuh	BIO	
Rucola, pur, gerebelt	Bunte Kuh	BIO	
Schabziger Klee, gemahlen	Bunte Kuh	BIO	
Schabziger Klee, gerebelt	Bunte Kuh	BIO	
Schnittlauch, pur, gerebelt	Bunte Kuh	BIO	
Thymian	Bunte Kuh	BIO	
Tomatengranulat 10x10x2mm, pur	Bunte Kuh	BIO	
Zwiebelgranulat, pur	Bunte Kuh	BIO	

Z-2-2 Gewürz- und Kräutermischungen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Braune Grundsoße kbA	Kräutermühle	BIO	
Brennesselmischung	Bunte Kuh	BIO Brennessel, Schnittlauch, Sellerie, Petersillie, Knoblauch und Zwiebeln	
Bunte Mischung	Bunte Kuh	BIO Möhre, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Lauch	
Bunter-Pfeffer-Mischung	Bunte Kuh	BIO Schwarze, weiße und rosa Pfefferkörner	
Chili con Carne kbA	Kräutermühle	BIO	
Curry indisch mild kbA	Kräutermühle	BIO	
Curry Thai kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	
Gartenkräuter ohne Knoblauch	Bunte Kuh	BIO Basilikum, Schnittlauch, Petersillie, Sellerie, Dill, Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut, Koriander, Majoran, Oregano, Salbei und Liebstöckl	
Griechische Mischung	Bunte Kuh	BIO Zwiebel, Paprika, Petersilie, Pfeffer, Thymian, Oregano	
Helle Grundsoße kbA	Kräutermühle	BIO	
Herbes de Provence	Bunte Kuh	BIO Thymian, Basilikum, Rosmarin, Estragon	

Z-2-2 Gewürz- und Kräutermischungen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Italienische Kräuter kbA	Kräutermühle	BIO	
Italienische Mischung	Bunte Kuh	BIO Tomate, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Thymian, Zwiebel, Pfeffer	
Knoblauch/Paprika-Mischung	Bunte Kuh	BIO Zwiebel, Ingwer, Meerrettich	
Kräuter der Provence kbA	Kräutermühle	BIO	
Panade goldgelb kbA	Kräutermühle	BIO	
Pikante Kräutermischung	Bunte Kuh	BIO Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Curry	
Sauerbraten und Wildgewürz kbA	Kräutermühle	BIO	
Schnittlauchmischung	Bunte Kuh	BIO Schnittlauch, Sellerie, Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln	
Schwarzer-Pfeffer-Mischung	Bunte Kuh	BIO Geschrotet mit Paprika, Zwiebeln, Koriander, Piment	
Soße Bolognese kbA	Kräutermühle	BIO	
Tzatziki-Gewürz (salzfrei)	Bunte Kuh	BIO	
Universal-Würzmittel kbA	Kräutermühle	BIO	
Würzölmischung Italia	Vegaroma	BIO In der kalten und warmen Küche in Kräuterwurstwaren, Pasteten, Feinkost, Saucen, Pizzen, Snack's, mediterranem Gebäck. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack	
Würzpaste Typ Minze	Vegaroma	BIO Feinkostprodukte, Wurstwaren, Snack's, Pasteten, Saucen, Fond's, Mixgetränke, Joghurt, Sahnefüllungen, Speiseeis, Feine Backwaren, Sandmassen, Kuchen u. Backmischungen. Gelingsichere Anwendung, sparsam im Gebrauch, individueller Genuss - naturreiner Geschmack	
Zitrona kbA	Kräutermühle	BIO	

Z-3-1 Fruchzubereitungen für Milchprodukte

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Aprikose	Bunte Kuh	BIO Mit Fruchtstücken; ca. 40 % Fruchtanteil; mit Rübenzucker; ohne Konservierungsstoffe	
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Beerenmischung	Bunte Kuh	BIO Erdbeere, Holunder, Himbeere, rote Johannisbeere; mit Fruchtstücken; ca. 40 % Fruchtanteil; mit Rübenzucker; ohne Konservierungsstoffe	

Z-3-1 Fruchtzubereitungen für Milchprodukte

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Erdbeere	Bunte Kuh	BIO Mit Fruchtstücken; ca. 40 % Fruchtanteil; mit Rübenzucker; ohne Konservierungsstoffe	
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Heidelbeere	Bunte Kuh	BIO Mit Fruchtstücken; ca. 40 % Fruchtanteil; mit Rübenzucker; ohne Konservierungsstoffe	
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Himbeere	Bunte Kuh	BIO Mit Fruchtstücken; ca. 40 % Fruchtanteil; mit Rübenzucker; ohne Konservierungsstoffe	
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Kirsche	Bunte Kuh	BIO Mit Fruchtstücken; ca. 40 % Fruchtanteil; mit Rübenzucker; ohne Konservierungsstoffe	
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Pfirsich-Maracuja	Bunte Kuh	BIO Mit Fruchtstücken; ca. 40 % Fruchtanteil; mit Rübenzucker; ohne Konservierungsstoffe	
Fruchtzusatz für Joghurt u. Quark - Vanille	Bunte Kuh	BIO Süßmittel aus kbA: Agavensirup, Traubensaftkonzentrat, Maissirup; ohne Konservierungsstoffe	

Z-4-3 Früchte, gefroren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Açaí Pulpe gefroren 12 %	BioAmazon	BIO	

Z-4-4-2 Fruchtpulver und -granulate

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Acai Fruchtpulver	Pfannenschmidt	BIO Min. 30 % Fruchtgehalt	
Acerola Extrakt min 17,5 % nat. Vitamin C	Pfannenschmidt	BIO Min. 17,5 % nat. Vitamin C	
Apfel Pulver	Pfannenschmidt	BIO Ca. 85 % Fruchtgehalt, walzengetrocknet	
Apfel Pulver	Pfannenschmidt	BIO Gefriergetrocknet	
Aronia Fruchtpulver	Pfannenschmidt	BIO ~ 50 % Fruchtgehalt	
Bananen Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Bananen Pulver	Pfannenschmidt	BIO Gefriergetrocknet	
Cranberry Feinmark	Pfannenschmidt	BIO ~ 8,2° Brix	
Cranberry Pulver	Pfannenschmidt	BIO Vakuumbandgetrocknet	
Cranberry Pulver	Pfannenschmidt	BIO Gefriergetrocknet	
Erdbeer Pulver	Pfannenschmidt	BIO Gefriergetrocknet	
Erdbeer Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Granatapfel Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Hagebutten Feinmark	Pfannenschmidt	BIO ~ 12,5° Brix	
Hagebutten Pulver	Pfannenschmidt	BIO Luftgetrocknet	

Z-4-4-2 Fruchtpulver und -granulate

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Heidelbeer Pulver	Pfannenschmidt	BIO Gefriergetrocknet	
Himbeer Pulver	Pfannenschmidt	BIO Gefriergetrocknet	
Mango Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Orangen Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Pfirsich Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Sanddorn Pulver	Pfannenschmidt	BIO Sprühgetrocknet	
Sauerkirschsaftkonzentrat Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Zitronensaft Pulver	Pfannenschmidt	BIO Walzengetrocknet	
Zitronenschalen Pulver	Pfannenschmidt	BIO	

Z-5-4-2 Gemüsepulver und -granulate

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Fenchel Grieß	Pfannenschmidt	BIO Korngröße 1mm	
Karotten Granulat	Pfannenschmidt	BIO 4mm	
Pastinaken Pulver	Pfannenschmidt	BIO	
Rote Bete Pulver	Pfannenschmidt	BIO	
Selleriewurzel Pulver	Pfannenschmidt	BIO	
Spinat Pulver	Pfannenschmidt	BIO	
Tomaten Pulver	Pfannenschmidt	BIO	

Z-6 Algen und Algenprodukte

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Spirulina Pulver	Pfannenschmidt	BIO Naturland zertifiziert	

Z-7-2 Ölsaaten, zerkleinert

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Kürbiskern Pulver	Pfannenschmidt	BIO	

Z-10-6 Pflanzenpulver und -granulate

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Aloe Vera Pulver	Pfannenschmidt	BIO Gefriergetrocknet	
Macawurzel Pulver	Pfannenschmidt	BIO	

Z-10-11 Pflanzenextrakte

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Camu Camu Extrakt	Pfannenschmidt	BIO ~ 8 % Vitamin C	
Fenchel Extrakt	Pfannenschmidt	BIO 100 % nativer Extrakt	
Grüner Tee Extrakt	Pfannenschmidt	BIO Min. 25 % Polyphenole, min. 4 % Koffein	
Guarana Extrakt	Pfannenschmidt	BIO ~ 10 % nat. Koffein	
Selleriewurzel Extrakt	Pfannenschmidt	BIO 99 % nativer Extrakt	
Weißer Tee Extrakt	Pfannenschmidt	BIO Min. 30 % Polyphenole, min. 4 % Koffein	

Z-50 Trägerstoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Maltodextrin	Pfannenschmidt	BIO Pulver, DE 19	

Z-51 Färbende Stoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Acerola kBA	Kräutermühle	BIO Natürlicher Vitamin C Lieferant	

Z-52 Süßende Stoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Fructose Sirup	Pfannenschmidt	BIO DE 98	
Honig Pulver	Pfannenschmidt	BIO Min. 60 % Honig, Trägerstoff Maisstärke	
Honig Pulver	Pfannenschmidt	BIO Min. 60 % Honig, Trägerstoff Reismehl	
Inulin	Pfannenschmidt	BIO Ex Agave	

Z-53 Ballaststoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Inulin	Pfannenschmidt	BIO Ex Agave	
Maltodextrin	Pfannenschmidt	BIO Pulver, DE 19	

Z-90 Sonstige Zutaten

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio Gelatine	Ewald-Gelatine	BIO Als Blatt- und Pulvergelatine	
Bio-Gelatine	SOBO Naturkost	BIO Als Blatt- und Pulvergelatine +/- 210 Bloom, 20 mesh	

Z-90 Sonstige Zutaten

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Gelatine kbA	Kräutermühle	BIO 210 Bloom	
Rohrohrzucker feinkristall kbA	Kräutermühle	BIO	

Z-90-10 Eiprodukte

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Hühnereigelb, sprühgetrocknet	Behr, Wunderlich & Co	BIO	
Hühnereiweiß, sprühgetrocknet	Behr, Wunderlich & Co	BIO	
Hühnervollei, sprühgetrocknet	Behr, Wunderlich & Co	BIO	

Z-90-20-2 Honigpulver

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Honig Pulver	Pfannenschmidt	BIO Min. 60 % Honig, Trägerstoff Maisstärke	
Honig Pulver	Pfannenschmidt	BIO Min. 60 % Honig, Trägerstoff Reismehl	

Z-90-20-5 Gelée Royal

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Gelee Royal Pulver	Pfannenschmidt	BIO Lyophilisiert	

Adressen der Firmen

Kürzel	Adresse	Telefon/Fax E-Mail/Internet	Produktkategorien/ Bemerkungen
AGRANO 	AGRANO Bahnhofstraße 35 79359 Riegel am Kaiserstuhl	+49 7642 67-263 +49 7642 67-269 info@agrano.de www.agrano.de	T-1-15, T-5, T-7, X-5, X-7
Behr, Wunderlich & Co	Behr, Wunderlich & Co. (GmbH & Co.) KG Gertrudenkirchhof 10 20095 Hamburg	+49 40 3258900 +49 40 326896 info@bewuco.de www.bewuco.de	Z-90-10
Bio Kartoffel Nord 	EZZ Bio Kartoffel GmbH Nord & Co. KG Lange Straße 41 29439 Lüchow	+49 5841 976-410 +49 5841 976-408 biokartoffel.nord@t-online.de www.biokartoffelnord.de	T-1-5
Bio Vegan 	Bio Vegan GmbH Krugbäcker Straße 12 56235 Ransbach Baumbach	+49 2623 9268-0 +49 2623 9268-12 info@biovegan.de www.biovegan.de	T-5-2, T-5-4, T-5-10
BioAmazon 	BioAmazon GmbH Zum Hiltruper See 1 48165 Münster	+49 2501 92297-0 +49 2501 92297-29 mail@bioamazon.eu www.bioamazon.eu	Z-4-3
Bunte Kuh 	Bunte Kuh Käseeribedarf Jay Brady Hinterdorfstraße 18 36154 Hosenfeld Hainzell	+49 6650 1560 +49 6650 1669 info@kaesereibedarf.de www.kaesereibedarf.de	Z-2-1, Z-2-2, Z-3-1
CNI 	CNI (Colloides Naturels International) GmbH Walter-Kolb-Strasse 5-7 60594 Frankfurt am Main	+49 69 9623720-0 +49 69 9623720-20 cni-gmbh@cniworld.com www.cniworld.com	T-1-4, T-1-5, T-1-9, T-1-11, T-3-2, T-4-10, T-5-5, T-5-10, T-7-10, A-1-10
Deutsche Hefewerke 	Deutsche Hefewerke GmbH Bucher Hauptstraße 53-55 90427 Nürnberg	+49 911 99345-0 +49 911 99345-40/-41 info@hefewerke.de www.hefewerke.de	Vertrieb der Produkte der Hefe Schweiz AG
Erbslöh 	Erbslöh Geisenheim AG Erbslöhstraße 1 65366 Geisenheim	+49 6722 708-0 +49 6722 6098 info@erbsloeh.com www.erbsloeh.com	H-6, X-3
esco 	esco - european salt company GmbH & Co. KG Landschaftstraße 1 30159 Hannover	+49 511 85030-0 +49 511 85030-131 info@esco-salt.com www.esco-salt.com	T-1-1, T-2-2-2, T-2-2-3, T-2-10
Ewald-Gelatine	Ewald-Gelatine GmbH Meddersheimer Straße 50 55566 Bad Sobernheim	+49 6751 860 +49 6751 8649 info@ewald-gelatine.de www.ewald-gelatine.de	T-5-1, Z-90
Gewürz Berger	Gewürz Berger AG Industriestraße 40 9487 Gamprin - Bendern Lichtenstein	+423 377 16-60 +423 377 16-70 info@gewuerzberger.com www.gewuerzberger.com	Vertrieb der Produkte der WILBERG GmbH in der Schweiz
Hefe Schweiz 	Hefe Schweiz AG Hauptstraße 11 9507 Stettfurt Schweiz	+41 52 369 6363 +41 52 369 6369 info@hefe.ch www.hefe.ch	X-5 Vertrieb auch über Deutsche Hefewerke GmbH

Kürzel	Adresse	Telefon/Fax E-Mail/Internet	Produktkategorien/ Bemerkungen
Herbstreith & Fox 	Herbstreith & Fox KG Pektin-Fabriken Turnstraße 37 75305 Neuenbürg	+49 7082 7913-0 +49 7082 20281 info@herbstreith-fox.de www.herbstreith-fox.de	T-1-5
Jungbunzlauer 	Jungbunzlauer Ladenburg GmbH Dr. Albert-Reimann-Straße 18 68526 Ladenburg	+49 6203 104-0 +49 6203 104-210 info@jungbunzlauer.com www.jungbunzlauer.com	T-2-10, T-7-10
Jungbunzlauer Int. 	Jungbunzlauer International AG St. Albans-Vorstadt 90 4002 Basel Schweiz	+41 61 2955 100 +41 61 2955 108 info@jungbunzlauer.com www.jungbunzlauer.com	T-1-13, T-2-1, H-1
Kräutermühle 	Kräutermühle GmbH Manfred-von-Ardenne-Straße 1 99625 Kölleda	+49 3635 40600 +49 3635 482620 info@kraeutermaehle.de www.kraeutermaehle.de	T-1-1, T-1-5, T-3-2, T-4-1, T-4-2, T-4-3, T-4-4, T-4-5, T-4-6, T-4-7, T-4-10, H-10, X-2-1, Z-2-1, Z-2-2, Z-51, Z-90
Linde 	Linde AG - Linde Gas Deutschland Seitnerstraße 70 82049 Pullach	+49 89 7446-0 +49 89 7446-1216 info@de.linde-gas.com www.linde-gas.de	T-1-12
Maxfry 	Maxfry GmbH Grabenstraße 3 58095 Hagen	+49 2331 396971-0 +49 2331 396971-2 christiane.gertz@maxfry.de www.maxfry.de	H-20, T-1-2, T-1-20, Z-1-10
Meyermühle 	Meyermühle Landshuter Kunstmühle C.A. Meyer's Nachf. AG Hammerstraße 1 84034 Landshut	+49 871 607-0 +49 871 607-44 info@meyermuehle.de www.biomehl.de	T-5-1, T-5-2, T-5-6, T-5-10, Y-4
Nesse 	Gewürzmühle Nesse GmbH Im Tweyad 1 27612 Loxstedt-Nesse	+49 4744 9181-0 +49 4744 9181-71 service@nesse.de www.nesse.de	T-4-1, T-4-2, T-4-3, T-4-4, T-4-5, T-4-6, T-4-7, X-2-1
Norevo 	Norevo GmbH Schnackenburgallee 50 22525 Hamburg	+49 40 537979-0 +49 40 537979-100 contact@norevo.de www.norevo.de	T-1-5, T-1-7
Obipektin 	Naturex AG Industriestrasse 8 9220 Bischofszell Schweiz	+41 71 424 7300 +41 71 424 7390 info@obipektin.ch www.obipektin.ch	T-1-5, T-1-8
Pfannenschmidt 	K.-W. Pfannenschmidt GmbH Habichthorst 34-36 22459 Hamburg	+49 40 5558660 +49 40 5553898 info@pfannenschmidt.de www.pfannenschmidt.de	T-1-2, T-1-4, T-1-5, T-7-1, Z-2-1, Z-5-4-2, Z-6, Z-7-2, Z-10-11, Z-50, Z-52, Z-53, Z-90-20-2, Z-90-20-5
Rapunzel 	Rapunzel Naturkost AG Rapunzelstraße 1 87764 Legau	+49 8330 529-1130 +49 8330 529-1500 nicole.willmann@rapunzel.de www.rapunzel.de	T-1-4, T-1-5
SOBO Naturkost 	SOBO Naturkost Max-Planck-Straße 35 50858 Köln	+49 2234 9648-60 +49 2234 9648-61 info@sobo-naturkost.de www.sobo-naturkost.de	T-1-5, T-5, Z-90
Südsalz 	Südsalz GmbH Salzgrund 67 74076 Heilbronn	+49 7131 6494-0 +49 7131 6494-180 info@suedsalz.de www.suedsalz.de	T-1-1, T-2-2-1, T-2-2-3

Kürzel	Adresse	Telefon/Fax E-Mail/Internet	Produktkategorien/ Bemerkungen
Teutoburger 	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG Gutenbergstraße 16a 49477 Ibbenbüren	+49 5451 9959-0 +49 5451 9959-10 info@teutoburger- oelmuehle.de www.teutoburger- oelmuehle.de	Z-1-1, Z-1-2, Z-1-3
Vegaroma 	Naturwaren I. Wäschelbach Lange Straße 35 21255 Kakenstorf	+49 4186 892898 +49 4186 892848 info@vegaroma.de www.vegaroma.de	T-4-10, T-5, T-5-10, Z-2-2
WIBERG 	WIBERG GmbH Eichendorffstraße 25 83395 Freilassing	+49 8654 470-0 +49 8654 470-840 info@wiberg.eu www.wiberg.eu	T-1-2, T-1-4, T-4-1 Vertrieb für die Schweiz über Gewürz Berger AG