

FiBL-Liste Öko-Verarbeitung 2009

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

Die Erstellung der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung 2009 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.)
Galvanistraße 28, 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: 978-3-03736-174-0

Stand: 30. Oktober 2009

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.

FiBL-Liste Öko-Verarbeitung 2010

Im Mai 2010 plant das FiBL die Veröffentlichung der zweiten umfangreicheren Ausgabe der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung.

Anmeldungen hierfür sind unter www.zusatzstoffe.org bis zum 31. März 2010 möglich.

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie halten die FiBL-Liste Öko-Verarbeitung 2009 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 Oktober 2009

Das Team des FiBL Deutschland e.V.

Inhaltsverzeichnis

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

Mikroorganismen.....	18
X-2-1 Rohwurst - Säurebildung.....	18
X-2-10 Sonstige Fleischkulturen	18
X-3 Weinkulturen.....	18
X-5 Backhefen.....	18
X-7 Reinzuchtsauer	18
Zutaten	19
Z-1-1 Speiseöle	19
Z-1-2 Speisefette.....	19
Z-1-3 Fritieröle und -fette.....	19
Z-2-1 Einzelgewürze und –kräuter.....	20
Z-2-2 Gewürz- und Kräutermischungen.....	20
Z-10 Sonstige Zutaten.....	21
Adressen der Firmen.....	22

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 Mischung zur Verbesserung der Umrötung mit Pflanzenextrakten	
Wildkräuterschinken kBA	Kräutermühle	BIO	
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-1-11 Überzugsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO E 414	

T-1-12 Schutzgase

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOGON® C	Linde	E 290, Versorgung mit Zylindern oder Tank möglich	
BIOGON® Gemische	Linde	Gemisch aus E 948 und/oder E941 und/oder E938 und/oder E290, Versorgung mit Zylindern	
BIOGON® N	Linde	E 941, Versorgung mit Zylindern oder Tank möglich	
BIOGON® O	Linde	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 E 500	

T-1-15 Backtriebmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOREAL Bio-Trockenhefe	AGRANO	BIO	

T-1-2 Antioxidantien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
KUTTERHILFSMITTEL, BIOGEEIGNET	WIBERG	E 300, E 331, citrathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umröthelhilfsmittel 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 Fritierfette	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 E 414	
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
Bio-Kartoffelstärke	Bio Kartoffel Nord	BIO	
FIBREGUM BIO	CNI	BIO E 414	
Gelatine kbA	Kräutermühle	BIO 210 Bloom	
Johannisbrotkernmehl	Rapunzel	BIO E 410	
Braunband high viscosity	Obipektin	E 440 (i)	Einschränkung tierische Produkte: nur für Milcherzeugnisse, bei der Berechnung des Anteils konv. Zutaten zu berücksichtigen
Grünband AD	Obipektin	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

T-1-5 Verdickungs- und Geliermittel

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

T-1-8 Trubstabilisatoren

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

T-1-9 Feuchthaltemittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO E 414	

T-1-20 Sonstige technologische Zutaten und Zusatzstoffe

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Maxfry Industry nat.; Typ: MFIBInat 050	Maxfry	E 306, E 330, zur Stabilisierung von pflanzlichen Ölen und Fetten, insbesondere Fritierfette	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-2-2-3 Siedesalz

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bad Reichenhaller MarkenJodSalz	Südsalz		
Bad Reichenhaller MarkenSalz	Südsalz		
Brezelsalz	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Brezelsalz ohne Trennmittel	Südsalz		
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	
Käseresalz	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Käseresalz jodiert	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Speise Salta 01	Südsalz	Trennmittel: Blutlaugensalz	
Speise Salta 01 jodiert m. Tr. Calciumcarbonat	Südsalz		
Speise Salta 01 m. Tr. Calciumcarbonat	Südsalz		
Speise Salta 01 o. Tr.	Südsalz		

T-2-10 Sonstige Säuren, Alkalien, Salze

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Tricalcium Citrat	Jungbunzlauer	E 333	Nur für pflanzliche Produkte

T-3-2 Farbstabilisatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bio KOSA-LF	Kräutermühle	BIO Gemüseextrakt zur Umrötung	
Colorat Reifezucker kbA	Kräutermühle	BIO Zur Farbstabilisierung bei Rohpökelfwaren	
Colorat Reifezucker Turbo kbA	Kräutermühle	BIO Zur Farbstabilisierung bei Rohpökelfwaren	
Colorat-Slice kbA	Kräutermühle	BIO E301, E300, zur Farbstabilisierung bei Rohpökelfwaren	Nur für Fleischerzeugnisse in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat

T-3-10 Sonstige Farbstoffe und Farbstabilisatoren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO E 414	

T-4-1 Kutterhilfsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Turbo C für Bio-Produkte	Kräutermühle	BIO E 331, mit Maltodextrin kbA	Nur für tierische Produkte
KUTTERHILFSMITTEL, BIOGEEIGNET	WIBERG	E 300, E 331, citrathaltiges Kutterhilfsmittel mit Umrötehilfsmittel für BIO- Fleischerzeugnisse	Nur für Fleischerzeugnisse

T-4-2 Fertigmischung Rohwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
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	
Brühwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Fleischwurst "Bördy" kbA	Kräutermühle	BIO	
Jagdwurst ohne Paprika kbA	Kräutermühle	BIO	
Leberkäse würzig kbA	Kräutermühle	BIO	
Wiener Würstchen kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	

T-4-4 Fertigmischung Kochwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Bierwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Kalbsleberwurst mit Vanille kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	
Krakauer kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-4 Fertigmischung Kochwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Kräuter-Zwiebel-Leberwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Leberwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Rotwurst kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-5 Fertigmischung Pökelwaren

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Rohschneider kbA keimarm	Kräutermühle	BIO Mischung zur Verbesserung der Umrötung mit Pflanzenextrakten	
Schinkenfaß kbA keimarm	Kräutermühle	BIO Mischung zur Verbesserung der Umrötung mit Pflanzenextrakten	
Schinkenfaß mit Acerola C kbA	Kräutermühle	BIO Mischung zur Verbesserung der Umrötung mit Pflanzenextrakten	
Wildkräuterschinken kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-6 Fertigmischung Bratwurst

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Fränkische Bratwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Frische Bratwurst kbA	Kräutermühle	BIO	
Thüringer Rostbratwurst kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-7 Marinaden

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Außenwürzung Vesuv Spareribs kbA	Kräutermühle	BIO	
Knoblauchpfeffer kbA	Kräutermühle	BIO	
Krustenbraten kbA	Kräutermühle	BIO	
Marinade "Ohio" kbA 1-kg-Abpack.	Kräutermühle	BIO	
Marinade "Texas" kbA 1-kg-Abpack.	Kräutermühle	BIO	
Rotweinmarinade Vino Ro kbA 1-kg-Abpack.	Kräutermühle	BIO	
Spießbraten kbA	Kräutermühle	BIO	

T-4-10 Sonstige Präparate für Fleischereien

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

T-4-10 Sonstige Präparate für Fleischereien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Cevapcici kbA	Kräutermühle	BIO	
Dönergewürz "Izmir" kbA	Kräutermühle	BIO	
FIBREGUM BIO	CNI	BIO E 414	
Frikadellen Gewürz kbA	Kräutermühle	BIO	
Grillöl kbA	Kräutermühle	BIO	
Gyros-Gewürzsalz kbA	Kräutermühle	BIO	
Paprika Grillgewürz kbA	Kräutermühle	BIO	

T-5 Präparate für Bäckereien und Konditoreien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
BIOREAL Bio-Backmittel	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Backpulver	AGRANO	BIO E 500	
BIOREAL Bio-Dinkelback	AGRANO	BIO E 300	
BIOREAL Bio-Direkt	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Ferment	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Levafresh	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Levafresh Freeze	AGRANO	BIO E 300, E 412	
BIOREAL Bio-Levafresh Malz	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Levain actif	AGRANO	BIO	
BIOREAL Bio-Roggensauer	AGRANO	BIO E 300, E 270	
BIOREAL Bio-Trockenhefe	AGRANO	BIO	

T-5-2 Brötchenbackmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Reinweinstein Backpulver	Bio Vegan	E 500	

T-5-4 Kuchen-Backmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Reinweinstein Backpulver	Bio Vegan	E 500	

T-5-5 Überzugsmittel

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO E 414	

T-5-10 Sonstige Präparate für Bäckereien und Konditoreien

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO E 414	
Reinweinstein Backpulver	Bio Vegan	E 500	

T-7 Stoffe mit nährenden und diätetischen Funktionen

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

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

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
FIBREGUM BIO	CNI	BIO 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 E 414	

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	

H-10 Technologische Hilfsstoffe zur Wurstherstellung

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

Mikroorganismen

X-2-1 Rohwurst - Säurebildung

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Starterkulturen BNR Bio	Kräutermühle	BIO Schutz- und Säuerungskultur für Dauerwurst	
Starterkulturen BSA Bio	Kräutermühle	BIO Schutz- und Säuerungskultur für streichfähige Wurst	

X-2-10 Sonstige Fleischkulturen

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Starterkulturen YS	Kräutermühle	Zur Umrötung mit Gemüseextrakt	

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	

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-2-1 Einzelgewürze und -kräuter

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Acerola kbA	Kräutermühle	BIO	
Apfelwürfel kbA	Kräutermühle	BIO	
Bratzwiebelextrakt kbA	Kräutermühle	BIO	
Ingwer gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Knoblauchpulver kbA	Kräutermühle	BIO	
Koriander gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Kümmel gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Macisblüte gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Majoran gerebelt "Delikat" kbA	Kräutermühle	BIO	
Muskatnuß fein gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Mutardu kbA - Senfmehl entschärft	Kräutermühle	BIO	
Paprika rot edelsüß gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	
Pfeffer grün in Lake kbA 2 kg	Kräutermühle	BIO	
Pfeffer schwarz feingemahlen kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	
Pfeffer weiß gemahlen kbA	Kräutermühle	BIO	












Z-2-2 Gewürz- und Kräutermischungen







Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Braune Grundsoße kbA	Kräutermühle	BIO	
Chili con Carne kbA	Kräutermühle	BIO	
Curry indisch mild kbA	Kräutermühle	BIO	
Curry Thai kbA keimarm	Kräutermühle	BIO	
Helle Grundsoße kbA	Kräutermühle	BIO	
Italienische Kräuter kbA	Kräutermühle	BIO	
Kräuter der Provence kbA	Kräutermühle	BIO	
Panade goldgelb kbA	Kräutermühle	BIO	
Sauerbraten und Wildgewürz kbA	Kräutermühle	BIO	
Soße Bolognese kbA	Kräutermühle	BIO	
Universal-Würzmittel kbA	Kräutermühle	BIO	
Zitrona kbA	Kräutermühle	BIO	

Z-10 Sonstige Zutaten

Handelsname	Firma	Bemerkungen	Anwendungsbedingungen
Rohrohrzucker feinkristall kbA	Kräutermühle	BIO	

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
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 9268-10 +49 2623 9268-12 info@biovegan.de www.biovegan.de	T-5-2, T-5-4, T-5-10
CNI 	CNI (Colloides Naturels International) GmbH Walter-Kolb-Straße 9-11 60594 Frankfurt am Main	+49 69 9621 76-18 +49 69 9621 76-19 cni-gmbh@cniworld.com www.cniworld.com	T-1-4, T-1-5, T-1-9, T-1-11, T-3-10, 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
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 WIBERG 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
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-Str. 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 4060-0 +49 3635 482620 info@kraeutmuehle.de www.kraeutmuehle.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, X-2-1, X-10, Z-2-1, Z-2-2, Z-10
Linde 	Linde AG - Linde Gas Deutschland Seitnerstr. 70 82049 Pullach	+49 89 7446-0 +49 89 7446-1216 info@de.linde-gas.com www.linde-gas.de	T-1-12

Kürzel	Adresse	Telefon/Fax E-Mail/Internet	Produktkategorien/ Bemerkungen
Maxfry 	Maxfry GmbH Grabenstr.3 58095 Hagen	+49 2331 396971-0 +49 2331 396971-2 christiane.gertz@maxfry.de www.maxfry.de	T-1-2, T-1-20
Obipektin 	Obipektin 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
Rapunzel 	Rapunzel Naturkost AG Rapunzelstraße 1 87764 Legau	+49 8330 529-1130 +49 8330 529-1225 nicole.willmann@rapunzel.de www.rapunzel.de	T-1-4, T-1-5
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
Teutoburger 	Teutoburger Ölmühle GmbH & Co. KG Gutenbergstr. 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
WIBERG 	WIBERG GmbH Eichendorffstr. 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