

Deklarationsempfehlungen für Clean-Ingredients-Produkte

Stand: 12.08.2019



Zum Erstellen Ihrer Deklarationen für die Backwaren, in denen unsere Rohstoffe Verwendung finden, können Sie diese Tabelle zu Hilfe nehmen. Sie listet die Verkehrsbezeichnung und die nach EU-Verordnung zu kennzeichnenden Allergene auf. Ferner enthält sie Anmerkungen zur Zusammensetzung bzw. Kennzeichnungshinweise. Bei Fragen stehen wir gerne per E-Mail (service@clean-ingredients.de) oder telefonisch (02389 4022999) zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass die Angaben in der Spalte "Anmerkungen zur Deklaration" unsere eigenen Erfahrungen darstellen. Sofern nicht anders erwähnt gilt der Hinweis für gebackene Produkte (und nicht für Teiglinge).

Da Lebensmittelrecht ein komplexes Thema ist, sprechen Sie bitte ihre Deklarationen / Zutatenlisten mit einem Anwalt oder der Lebensmittelüberwachung ab. Unsere Zutateninformation kann bei der Deklaration der Backwaren lediglich unterstützen. Sie kann jedoch aufgrund einer sich kontinuierlich wandelnden Rechtslage und der unterschiedlichen Deutungen der Gesetzgebung keine Ansprüche gegenüber der Firma ingredio GmbH begründen.

Produkt	Verkehrsbezeichnung	Zutatenliste	enthaltene Allergene	Anmerkung zur Deklaration für gebackene Produkte
Backmittel				
Durum-Crisp grob	Hartweizenextrudat	Hartweizen (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Hartweizenmehl" oder "Durumweizenmehl".
Durum-Crisp extrafein	Hartweizenextrudat	Hartweizen (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Hartweizenmehl" oder "Durumweizenmehl".
Dinkel-Crisp grob	Dinkelextrudat Dinkelvollkornextrudat	Dinkelvollkorn (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Dinkelmehl" oder, da dieses Extrudat aus dem vermahlenden vollen Dinkelkorn hergestellt wird, "Dinkelvollkornmehl".
Dinkel-Crisp extrafein	Dinkelextrudat Dinkelvollkornextrudat	Dinkelvollkorn (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Dinkelmehl" oder, da dieses Extrudat aus dem vermahlenden vollen Dinkelkorn hergestellt wird, "Dinkelvollkornmehl".
Dinkel-Crisp 630	Dinkelextrudat	Dinkelmehl (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Dinkelmehl".
Weizen-Crisp extrafein	Weizenextrudat	Weizenmehl (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Weizenmehl".
Roggen-Crisp grob	Roggenextrudat Roggenvollkornextrudat	Roggen (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Roggenmehl" oder, da dieses Extrudat aus dem vermahlenden vollen Roggenkorn hergestellt wird, "Roggenvollkornmehl".
Mais-Crisp Dekor	Maisextrudat	Mais (hydrothermisch aufgeschlossen)	keine	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Mais" oder "Maismehl".
Reis-Crisp extrafein	Reisextrudat	Reis (hydrothermisch aufgeschlossen)	keine	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Reis" oder "Reismehl".
Reis-Crisp grob	Reisextrudat	Reis (hydrothermisch aufgeschlossen)	keine	Da es sich bei Extrudaten um thermisch aufgeschlossenes Getreide handelt, darf der Ursprungsrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Reis" oder "Reismehl".

Backmittel

minimalback 0,5%	Backmittel	Dinkelmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Bei der Kennzeichnung muss man unterscheiden, ob es sich um ein gebackenes Produkt oder ein ungebackenes (Teigling) handelt. Dies hat mit der Carry-Over-Regelung zu tun, die aussagt, dass Zusatzstoffe, die über ein Vorprodukt in eine Rezeptur "übergegangen" sind, dann nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn sie technologisch nicht mehr wirksam sind. Beim Teigling sind sowohl die Ascorbinsäure als auch die Enzyme aufzuführen, beim gebackenen Produkt gelten diese jedoch als nicht mehr wirksam. Damit würde die Zutatenliste des Rohstoffs nur "Dinkelmehl" lauten.
-------------------------	------------	---	----------------------------------	---

Kältemalz 2%	Backmittel	Dinkelmehl, Stabilisator Guarkernmehl (E412), Zucker, Dextrose, Dinkelmalmehl, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Bei der Kennzeichnung muss man unterscheiden, ob es sich um ein gebackenes Produkt oder ein ungebackenes (Teigling) handelt. Dies hat mit der Carry-Over-Regelung zu tun, die aussagt, dass Zusatzstoffe, die über ein Vorprodukt in eine Rezeptur "übergegangen" sind, dann nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn sie technologisch nicht mehr wirksam sind. Beim Teigling sind sowohl die beiden enthaltenen Zusatzstoffe Guarkernmehl und Ascorbinsäure, als auch die Enzyme aufzuführen. Beim gebackenen Produkt gelten diese jedoch als nicht mehr wirksam. Das Guarkernmehl hat im fertigen Brötchen keine stabilisierende Wirkung mehr, die Ascorbinsäure keine mehlbehandelnde. Damit würde die Zutatenliste vom Kältemalz "Backmittel (Dinkelmehl, Zucker, Dextrose, Dinkelmalmehl)" lauten. Wenn man möchte, kann man die Einzelbestandteile auch ohne Oberbegriff mit den anderen Zutaten der Rezeptur zusammenfügen oder diese einzeln am Ende der Zutatenliste angeben (da alle Stoffe im fertigen Produkt anteilig unter 2% liegen).
Kleberstark	Backmittel Weizenkleber-Präparat	Weizengluten, Enzyme, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Bei der Kennzeichnung muss man unterscheiden, ob es sich um ein gebackenes Produkt oder ein ungebackenes (Teigling) handelt. Dies hat mit der Carry-Over-Regelung zu tun, die aussagt, dass Zusatzstoffe, die über ein Vorprodukt in eine Rezeptur "übergegangen" sind, dann nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn sie technologisch nicht mehr wirksam sind. Beim Teigling sind sowohl die Ascorbinsäure als auch die Enzyme aufzuführen, beim gebackenen Produkt gelten diese jedoch als nicht mehr wirksam. Damit würde die Zutatenliste vom kleberstark nur "Weizengluten" oder "Weizenkleber" lauten.
GlutathionHefe	inaktivierte Hefe	inaktivierte Hefe	keine	Inaktivierte Hefe darf einfach als "Hefe" deklariert werden und somit ist es auch möglich diese mit der ansonsten im Gebäck enthaltenen Hefe zusammenzurechnen.

Backmischungen

Rustikal 6%	Backmittel	Weizengluten, getrockneter Roggensauerteig, Gerstenröstmalz, Gerstenmalzextrakt, Traubenzucker, Palmfett, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)	Bei der Kennzeichnung muss man unterscheiden, ob es sich um ein gebackenes Produkt oder ein ungebackenes (Teigling) handelt. Dies hat mit der Carry-Over-Regelung zu tun, die aussagt, dass Zusatzstoffe, die über ein Vorprodukt in eine Rezeptur "übergegangen" sind, dann nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn sie technologisch nicht mehr wirksam sind. Beim Teigling sind der Zusatzstoff Ascorbinsäure als auch die Enzyme aufzuführen. Beim gebackenen Produkt gelten diese jedoch als nicht mehr wirksam. Die Ascorbinsäure hat im fertigen Brötchen keine mehlbehandelnde Wirkung mehr. Damit würde die Zutatenliste vom Rustikal 6% "Backmittel (Weizengluten, getrockneter Roggensauerteig, Gerstenröstmalz, Gerstenmalzextrakt, Traubenzucker, Palmfett)" lauten. Alternativ kann man statt dem getrockneten Roggensauerteig auch einfach "Roggenmehl" schreiben. Wenn man möchte, kann man die Einzelbestandteile auch ohne Oberbegriff mit den anderen Zutaten der Rezeptur zusammenfügen oder diese einzeln am Ende der Zutatenliste angeben (da alle Stoffe im fertigen Produkt anteilig unter 2% liegen).
Grillbrot	Backmittel Backmischung	Weizengluten, Weizenmehl (thermisch aufgeschlossen), Weizenkeime, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure (E300), Enzyme	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Bei der Kennzeichnung muss man unterscheiden, ob es sich um ein gebackenes Produkt oder ein ungebackenes (Teigling) handelt. Dies hat mit der Carry-Over-Regelung zu tun, die aussagt, dass Zusatzstoffe, die über ein Vorprodukt in eine Rezeptur "übergegangen" sind, dann nicht in der Zutatenliste aufgeführt werden, wenn sie technologisch nicht mehr wirksam sind. Beim Teigling sind der Zusatzstoff Ascorbinsäure als auch die Enzyme aufzuführen. Beim gebackenen Produkt gelten diese jedoch als nicht mehr wirksam. Die Ascorbinsäure hat im fertigen Brötchen keine mehlbehandelnde Wirkung mehr. Zu empfehlen ist für eine ansprechende Zutatenliste die Inhaltsstoffe nicht zusammengefasst anzugeben. Dazu wird der Weizenkleber bei 60% der eingesetzten Menge an Grillbrot einsortiert. Das Weizenmehl kommt mit 25% rechnerisch zum anderen Weizenmehl der Rezeptur. Bleiben noch die Weizenkeime, die ans Ende der Zutatenliste kommen (diese sind klar unter 2% im Endprodukt).
quarkkugel 10%	Backmischung	Weizenmehl, Milchpulver, Zitronensaftpulver, Salz, Backtriebmittel Natriumbicarbonat (E500), Säureregulator Diphosphate (E450), Eipulver, Enzyme	Glutenhaltiges Getreide (Weizen), Eier, Milch	Enthalten sind an Zusatzstoffen die beiden vom Backpulver (Diphosphate, Natron). Rein rechtlich kommen diese über eine Vormischung in die Rezeptur und haben im Endprodukt keine Wirkung mehr. Weder der Säureregulator Diphosphate wirkt im fertigen Quarkbällchen säureregulierend noch das Backtriebmittel Natriumbicarbonat wirkt "treibend", da das alles schon während dem Backprozess passiert ist. Somit müsste man diese beiden Zusatzstoffe weglassen. Nur ist der Verbraucher dann sicher irritiert, denn wie ist dieses Gebäck sonst gelockert? Somit könnte man empfehlen sie doch hinzuschreiben. Die Enzyme hingegen fallen aus der Zutatenliste raus, denn diese wirken nach dem Backprozess nicht mehr.

Malzprodukte

liquimalt gold	Malzextrakt	Gerstenmalzextrakt (Gerste, Gerstenmalz, Wasser)	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	Die Deklaration hier lautet offiziell "Malzextrakt (Gerste, Gerstenmalz, Wasser)". Ein Weglassen der einzelnen Inhaltsstoffe in der Klammer ist nur dann zulässig, wenn die Zutatenliste nicht für verpackte Ware benötigt wird, also z.B. als Information für das Verkaufspersonal.
liquimalt dark brown	Malzextrakt	Gerstenmalzextrakt (Gerste, Gerstenmalz, Wasser)	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	Die Deklaration hier lautet offiziell "Malzextrakt (Gerste, Gerstenmalz, Wasser)". Ein Weglassen der einzelnen Inhaltsstoffe in der Klammer ist nur dann zulässig, wenn die Zutatenliste nicht für verpackte Ware benötigt wird, also z.B. als Information für das Verkaufspersonal.
maltextract	Malzextraktmehl	Gerstenmalzextrakt, Gerstenmalzmehl	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	Es sind beide Bezeichnungen aufzuführen, von der Reihenfolge ist das Gerstenmalzextrakt mit ca. 75%, das Gerstenmalzmehl mit 25% einzusortieren.
fermalt	Roggenmalz	Roggenmalz (fermentiert)	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	Die Deklarationsbezeichnung ist im Normalfall "Roggenmalz", sie kann auf Wunsch mit "fermentiert" ergänzt werden. Verkehrt wäre ein Hinweis auf Rösten, wie z.B. Roggenröstmalz, da die Farbe nicht von einem Röstprozess kommt.
maltgrain roggen	Roggenmalz	Roggenmalz (fermentiert)	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	Die Deklarationsbezeichnung ist im Normalfall "Roggenmalz", sie kann auf Wunsch mit "fermentiert" ergänzt werden. Verkehrt wäre ein Hinweis auf Rösten, wie z.B. Roggenröstmalz, da die Farbe nicht von einem Röstprozess kommt.
maltarom Dinkel	Dinkelmalz	Dinkelmalz	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Das Caramelmalz aus Dinkel wird als "Dinkelmalz" oder als "Dinkeltaramelmalz" in Zutatenlisten aufgeführt.
maltarom black	Gerstenröstmalz	Gerstenröstmalz	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	Durch die intensive Röstung dieses Gerstenmalzes ist in Zutatenlisten ein entsprechender Hinweis erforderlich. Die Bezeichnung lautet somit entweder "Röstmalz" oder "Gerstenröstmalz". Bei lose abgegebenen Backwaren war früher ein Hinweis mit "Krumen gefärbt mit Malz" erforderlich, dies macht man heutzutage aufgrund einer geänderten Verbrauchererwartung nicht mehr.
maltflakes Roggen	Roggenmalzflocken	gemälzte Roggenflocken	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	Die Bezeichnung für Zutatenlisten lautet "Roggenmalzflocken" oder "Roggenmalz"
maltflakes Dinkel	Dinkelmalzflocken	gemälzte Dinkelflocken	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Die Bezeichnung für Zutatenlisten lautet "Dinkelmalzflocken" oder "Dinkelmalz"
active malt	Gerstendiastasemalz	Gerstenmalz	Glutenhaltiges Getreide (Gerste)	Gekennzeichnet wird entweder als "Malz" oder als "Gerstenmalz".

Backgroundstoffe

Dinkelsauerteig getrocknet	Dinkelsauerteig getrocknet	Dinkelvollkornmehl, (Starterkulturen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Bei der Herstellung werden neben dem Dinkelvollkornmehl ausschließlich Mikroorganismen und Wasser eingesetzt. Davon bleibt im Endprodukt ausschließlich das Dinkel(vollkorn)mehl deklaratorisch erhalten, da das Wasser entfernt und die Mikroorganismen inaktiviert wurden. In der Zutatenliste kennzeichnet man entweder nur das Mehl oder nutzt die Titulierung "getrockneter Dinkelsauerteig".
Roggensauerteig getrocknet	Roggensauerteig getrocknet	Roggenmehl, (Starterkulturen)	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	Bei der Herstellung werden neben dem Roggenmehl ausschließlich Mikroorganismen und Wasser eingesetzt. Davon bleibt im Endprodukt ausschließlich das Roggenmehl deklaratorisch erhalten, da das Wasser entfernt und die Mikroorganismen inaktiviert wurden. In der Zutatenliste kennzeichnet man entweder nur das Mehl oder nutzt die Titulierung "getrockneter Roggensauerteig".
Durum-Sauerteig getrocknet	Hartweizensauerteig getrocknet	Hartweizenmehl, (Starterkulturen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Bei der Herstellung werden neben dem Hartweizenmehl ausschließlich Mikroorganismen und Wasser eingesetzt. Davon bleibt im Endprodukt ausschließlich das Durummehl deklaratorisch erhalten, da das Wasser entfernt und die Mikroorganismen inaktiviert wurden. In der Zutatenliste kennzeichnet man entweder nur das Mehl oder nutzt die Titulierung "getrockneter Hartweizensauerteig" oder "getrockneter Durumweizensauerteig".
psyllium plus	Backmittel Flohsamenschalen-Präparat	Dinkelmehl, Psyllium, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Zur besseren Verarbeitung und um die Stabilität hauptsächlich bei Dinkel-Backwaren zu optimieren, werden den Flohsamenschalen mit Dinkelmehl und Ascorbinsäure gemischt. In der Deklaration bei gebackener Ware wird das Mehlbehandlungsmittel nicht aufgeführt, da keine technologische Wirksamkeit mehr gegeben ist. Somit kennzeichnet man entweder mit "Backmittel (Dinkelmehl, Flohsamenschalen)" oder man splittet auf und sortiert die Flohsamenschalen mit einer Menge von 40% in der gesamten Zutatenliste ein.
Pellkartoffelmehl	Kartoffelmehl	Kartoffeln (getrocknet)	keine	Vom Gesetz her dürfte man, wenn man wieder soviel Wasser zügibt, wie der Kartoffel bei der Herstellung des Mehls entzogen wurde, in der Zutatenliste wieder "Kartoffel" hinschreiben. Bzgl. der Reihenfolge muss dann jedoch die Wassermenge zur Rückverdünnung beim gesamten Wasser wieder abgezogen werden. Alternativ nutzt man den Begriff "Kartoffelmehl".
Bohnenmehl enzym-aktiv	Bohnenmehl	Bohnenmehl	keine	Gekennzeichnet wird z.B. "Bohnenmehl" oder "Ackerbohnenmehl".
Joghurtpulver	Joghurtpulver	Joghurtpulver	Milch (einschließlich Laktose)	Vom Gesetz her dürfte man, wenn man wieder soviel Wasser zügibt, wie dem Joghurt bei der Herstellung des pulvers entzogen wurde, in der Zutatenliste wieder "Joghurt" hinschreiben. Bzgl. der Reihenfolge muss dann jedoch die Wassermenge zur Rückverdünnung beim gesamten Wasser wieder abgezogen werden. Alternativ nutzt man den Begriff "Joghurtpulver" oder "Magermilchjoghurtpulver".

Saaten

Lupinenschrot getoastet	Lupinenschrot	Lupinenschrot	Lupine	Zur Deklaration wird der Begriff "Lupinenschrot" verwendet.
Ölkürbiskerne	Ölkürbiskerne	Kürbiskerne	keine	Zur Deklaration wird der Begriff "Kürbiskerne" oder "Ölkürbiskerne" verwendet.

Aromen

original Zitrone	Zitronenschalenabrieb natürliches Zitronenaroma	aromatisierende Zutaten: Zitronenschale, Zitronensaft, Zitronenextrakt	keine	Gekennzeichnet wird das Produkt nach Aromen-Verordnung. Dafür können die Begriffe "natürliches Zitronenaroma" oder "Zitronenschalenpaste" Verwendung finden.
original Orange	Orangenschalenabrieb natürliches Orangenaroma	aromatisierende Zutaten: Orangenschale, Orangensaft, Zitronensaft weitere Zutaten: Zucker, Geliermittel Citruspektin	keine	Gekennzeichnet wird das Produkt nach Aromen-Verordnung. Dafür können die Begriffe "natürliches Zitrusaroma" oder "Orangenschalenpaste" Verwendung finden. Da zur Abrundung des Geschmacks bei der Paste ein Zitronensaft Verwendung findet, wäre "natürliches Orangenaroma" nicht erlaubt.
original Vanille	Vanilleextrakt natürliches Vanillearoma	aromatisierende Zutaten: Bourbon-Vanilleextrakt weitere Zutaten: Karamelzuckersirup	keine	Gekennzeichnet wird das Produkt nach Aromen-Verordnung. Dafür können die Begriffe "natürliches Vanillearoma" oder "Vanilleextrakt" Verwendung finden.
original Rosmarin	Rosmarinextrakt auf Rapsöl	Rapsöl, Rosmarinextrakt	keine	Die Kennzeichnung erfolgt hier entweder mit einem Begriff ("natürliches Rosmarinaroma") oder aufgeteilt in seine Bestandteile als "Rapsöl, Rosmarinextrakt". Beim Rosmarinextrakt wird, da es ausschließlich zur Aromatisierung und nicht als Antioxidans eingesetzt wird, keine Zusatzstoffklasse oder E-Nummer angegeben.

Gewürze

Weltmeister-Gewürz	Gewürzmischung	Rapskerne, Senfsaat, Roggenmalz, Cumin, Bockshornklee, Pfeffer	Senf	Beträgt die Zugabemenge bezogen auf das Endprodukt weniger als 2%, brauchen die einzelnen Zutaten nicht detailliert aufgeführt werden. Da jedoch mit Roggen und Senf zwei Allergene enthalten sind, müssen zumindest diese angegeben werden. Die Deklaration würde somit lauten: "Gewürz (enthält Roggen, Senf)". Alternativ kann man das enthaltene Roggenmalz auch separat in der Zutatenliste einfügen und den Rest als "Gewürz (enthält Senf)" kennzeichnen. Oder man gibt alle enthaltenen Zutaten im Detail an.
GewürzGenuss "Delikat"	Gewürzmischung	Koriander, Kümmel, Paprika, Salz, Curcuma, Bockshornkleesaat, Anis, Chili, Fenchel, Cumin, Ingwer	keine	Beträgt die Zugabemenge bezogen auf das Endprodukt weniger als 2%, brauchen die einzelnen Zutaten nicht detailliert aufgeführt werden. Somit reicht die Bezeichnung "Gewürz". Alternativ dürfen natürlich auch alle Inhaltsstoffe einzeln genannt werden.
GewürzGenuss "Balkan"	Gewürzmischung	Koriander, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Sternanis, Fenchel, Thymian, Rosmarin, Liebstöckel, Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Selleriesaat	Sellerie	Beträgt die Zugabemenge bezogen auf das Endprodukt weniger als 2%, brauchen die einzelnen Zutaten nicht detailliert aufgeführt werden. Da jedoch mit Sellerie ein Allergen enthalten ist, würde man "Gewürz (enthält Sellerie)" deklarieren. Alternativ dürfen natürlich auch alle Inhaltsstoffe einzeln genannt werden.
GewürzGenuss "Kuchen"	Gewürzmischung	Zucker, Koriander, Salz, Sternanis, Zimt, Orangenschalen, Muskatblüte, Zitronenschalen, Tonkabohnen, Curcuma, Nelken, Piment, Safran	keine	Beträgt die Zugabemenge bezogen auf das Endprodukt weniger als 2%, brauchen die einzelnen Zutaten nicht detailliert aufgeführt werden. Somit reicht die Bezeichnung "Gewürz". Alternativ dürfen natürlich auch alle Inhaltsstoffe einzeln genannt werden.
GewürzGenuss "Apfel"	Gewürzmischung	Orangenschalen, Zitronenschalen, Salz, Zimt, Cardamom, Ingwer, Tonkabohnen, Nelken	keine	Beträgt die Zugabemenge bezogen auf das Endprodukt weniger als 2%, brauchen die einzelnen Zutaten nicht detailliert aufgeführt werden. Somit reicht die Bezeichnung "Gewürz". Alternativ dürfen natürlich auch alle Inhaltsstoffe einzeln genannt werden.

Getreideprodukte

grano duro extrafein	Hartweizenmehl	Hartweizenmehl	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Die Deklaration lautet "Hartweizenmehl".
Quellroggen	Roggengrütze, gedämpft	Roggengrütze	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	Da es sich bei diesem Produkt um eine thermisch aufgeschlossene Roggengrütze handelt, darf der Ursprungrohstoff als solches angegeben werden. Somit bleibt als Deklaration "Roggenschrot" oder "Roggengrütze".
Maiskeimmehl geröstet	Mischung aus Maismehl und Maiskeimen (geröstet)	Maismehl geröstet, Maiskeime geröstet	keine	Das Produkt besteht zu 60% aus gerösteten Maiskörnern und zu 40% aus gerösteten Maiskeimen, die dann vermahlen werden. In der Zutatenliste sind beide Zutaten aufzuführen, auf den Zusatz "geröstet" kann verzichtet werden.
Weizenkeime geröstet	Weizenkeime (geröstet)	Weizenkeime geröstet	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Die Deklaration für dieses Produkt lautet "Weizenkeime" oder "Weizenkeime geröstet".

Dekor

Dekor-Blüten	Blütenmischung essbare Blüten	Kornblumenblätter, Pfingstrosenblütenblätter, Rosenblütenblätter, Ringelblumenblätter, Sonnenblumenblütenblätter, Brennesselblätter	keine	Die Blütenmischung könnte man als "essbare Blüten" oder einfach als "Blüten" in der Zutatenliste aufführen.
Nonpareille ohne Farbstoff	Nonpareille Zuckerperlen	Zucker, Stärke (Weizen, Mais), Glukosesirup, Färbende Lebensmittel (Konzentrat aus Apfel, Johannisbeere, Rettich, Saflor, Spirulina, Zitrone), Rote-Bete-Saftkonzentrat, Pflanzliches Öl (Kokos, Raps), Überzugsmittel (Bienenwachs (E901), Carnaubawachs (E903))	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	Bei verpackter Ware sind in der Zutatenliste alle Inhaltsstoffe in Klammer nach der Verkehrsbezeichnung "Zuckerperlen" oder "Nonpareilles" zu nennen. Bei loser Ware ist kein Hinweis erforderlich, da ja keine Farbstoffe enthalten sind.
Fettglasur dunkel	Fettglasur	Zucker, Pflanzenfett (Palm, Shea), Kakaopulver (22%), Emulgator Sonnenblumenlecithine	keine	Wird die Fettglasur bei verpackten Produkten eingesetzt, werden alle Inhaltsstoffe in Klammer nach der Verkehrsbezeichnung aufgeführt. Bei loser Ware muss der Hinweis "mit kakaohaltiger Fettglasur" direkt am Preisschild oder einem anderen Schild an oder neben der Ware erfolgen.

Feine Backwaren

Orangeat 6x6mm	Orangeat	Orangenschale, Glukose-Fructose-Sirup, Zucker	keine	Bei unseren Dickzuckerfrüchten kann, durch das spezielle Herstellungsverfahren, auf die Zugabe von Schwefeldioxid verzichtet werden. Somit bleiben in der Zutatenliste neben der Fruchtschale ausschließlich der Glukose-Fructose-Sirup sowie der Zucker erhalten. Wichtig zu beachten ist, dass alle Inhaltsstoffe bei verpackter Ware aufgeführt werden, so reicht alleine die Bezeichnung "Orangeat" nicht aus. Korrekt wäre "Orangeat (Orangenschale, Glukose-Fructose-Sirup, Zucker)".
Zitronat 7x7mm	Zitronat	Orangenschale, Glukose-Fructose-Sirup, Zucker	keine	Bei unseren Dickzuckerfrüchten kann, durch das spezielle Herstellungsverfahren, auf die Zugabe von Schwefeldioxid verzichtet werden. Somit bleiben in der Zutatenliste neben der Fruchtschale ausschließlich der Glukose-Fructose-Sirup sowie der Zucker erhalten. Wichtig zu beachten ist, dass alle Inhaltsstoffe bei verpackter Ware aufgeführt werden, so reicht alleine die Bezeichnung "Zitronat" nicht aus. Korrekt wäre "Zitronat (Zitronenschale, Glukose-Fructose-Sirup, Zucker)".
Sahnestand V	Sahnstandmittel	Stärke, Zucker, Vanilleextrakt	keine	Im Normalfall splittet man die Inhaltsstoffe in Einzelbestandteile in der Zutatenliste auf und rechnet sowohl die Stärke als auch den Zucker zu den anderen im Gebäck vorhandenen dazu. Der Vanilleextrakt wird dann separat aufgeführt oder, falls ansonsten auch enthalten, ebenfalls zusammengefasst. Alternativ könnte der Vanilleextrakt auch als "natürliches Vanillearoma" oder "natürliches Aroma" betitelt werden.
Sahnestand G	Sahnstandmittel	Zucker, Rinder-Gelatine, Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate (E450)	keine	In der Deklaration des fertigen Produkts (Torte, Dessert, etc.) werden alle Inhaltsstoffe entweder einzeln aufgeführt (wobei der Zucker mit dem anderen Zucker zusammengefasst würde) oder man gibt es mit der Zutatenbezeichnung an: "Sahnstandmittel (Zucker, Rinder-Gelatine, Glukosesirup, Stabilisator Diphosphate). Alternativ kann anstatt "Diphosphate" auf "E450" geschrieben werden.
Tortenguss	Tortengusspulver	Zucker, Verdickungsmittel (Carrageen (E407), Johannisbrotkernmehl (E410)), Säureregulator (Natriumcitrat (E331), Calciumsulfat (E516))	keine	Beim Tortenguss wurde auf eine Vielzahl verschiedener Verdickungsmittel verzichtet, somit bleiben im Endprodukt als Zusatzstoffe das Carrageen (E407) und das Johannisbrotkernmehl (E410) zum Kennzeichnen. Auch muss der Zucker aufgeführt werden, wobei man diesen normal mit dem sonstigen im Gebäck enthaltenen Zucker zusammenfasst. Die beiden enthaltenen Säureregulatoren dienen ausschließlich zum Einstellen des Gelierzeitpunkts und haben im Endprodukt keine technologische Wirksamkeit mehr. Daher werden sie (nach der Gesetzgebung) nicht mehr in der Zutatenliste der Backware aufgeführt.
Schoko-Creme backstabil	Schokoladencreme	Zucker, Palmfett, Kakaopulver, Vollmilchpulver, Sonnenblumenöl, Kakaomasse, Haselnüsse, Mandeln, Emulgator Sojalecithine (E322), Vanilleextrakt	Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse)	Die Schoko-Creme wird am sinnvollsten mit diesem Oberbegriff und dann, in Klammer folgend, den einzelnen Zutaten angegeben. Wichtig ist, dass man Gebäcke, die mit dem Produkt gefüllt werden, nicht mit der Titulierung "Schoko-..." in Verkehr bringt. Somit wäre "Schoko-Creme-Croissant" oder "Schoko-Creme-Kuchen" korrekt. Alternativ könnte auch z.B. "Schoggi-Croissant" verwendet werden.
Mohnbackmasse	Mohnbackmasse	Zucker, Blaumohn (30%), Wasser, Glukosesirup, Verdickungsmittel Guarkernmehl (E412), Zitronensaft, Salz, Ceylon-Zimt, Vanilleextrakt	keine	Die Mohnbackmasse wird am sinnvollsten mit diesem Oberbegriff und dann, in Klammer folgend, den einzelnen Zutaten angegeben. Wer aufsplitten möchte, nimmt den Zucker, der für ein sinnvolles Haltbarkeitsdatum enthalten ist mit ca. 40% an, den Mohn mit 30% und verteilt den Rest der Zutaten sinnig.
Kochstärke universal	Stärke	Stärke	keine	Da die Stärkemischung komplett ohne modifizierte Stärken auskommt und auch keine Allergene enthalten sind, lautet die Deklaration einfach nur "Stärke".

Bio-Produkte

BIO-minimalback 0,5%	Backmittel	Dinkelmehl, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	siehe "minimalback 0,5%"
BIO-Dinkel-Crisp extrafein	Dinkelextrudat	Dinkelvollkorn (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	siehe "Dinkel-Crisp extrafein"
BIO-Weizen-Crisp extrafein	Weizenextrudat	Weizenmehl (hydrothermisch aufgeschlossen)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	siehe "Weizen-Crisp extrafein"
BIO-fermalt	Roggenmalz	Roggenmalz (fermentiert)	Glutenhaltiges Getreide (Roggen)	siehe "fermalt"
BIO-PsylliumPlus	Backmittel Flohsamenschalen- Präparat	Dinkelmehl, Psyllium, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure	Glutenhaltiges Getreide (Weizen)	siehe "PsylliumPlus"