Anforderungen an Backzutaten / Backmittel

NORMALBROTE – ZWINGEND GESAMTBETRIEBLICHE UMSTELLUNG
Zugelassen sind nebst IP-SUISSE-Weizenmehlen Wasser, Salz, Hefe, Vorteig (fermentierter Teig) und / oder Sauerteig mit natürlicher Herkunft.

SPEZIAL-, VOLLKORN-, KLEINBROTE
Backzutaten / Backmittel müssen nachfolgende Kriterien / Vorgaben erfüllen:
Zutaten: Weizen, Roggen, Dinkel, Quellmehle, Gluten (nach ÖLN), Malzprodukte aus gedarrtem Getreide, Traubenzucker, Milchbestandteile, Ascorbinsäure aus natürlicher Quelle (Acerola) sowie Emulgator Lecithin – garantiert frei von GVO und Enzyme ausschliesslich auf natürlicher, traditioneller Basis.

BACKMISCHUNGEN / TEIGLINGE
Für Back- und Vormischungen sowie Teiglinge gelten sinngemäss die umfassenden Naturel-Vorgaben. Sie sind bewilligungspflichtig.

BEWILLIGUNGSEINGABE AN NATUREL
Grundsätzlich sind Naturel folgende Angaben zu liefern:
- Eine komplett offene Deklaration (Vertraulichkeit wird garantiert).
- Gesetzeskonforme Deklaration zuhanden des Anwenders und des Konsumenten.
- Mikrobiologisches Untersuchungsblatt.
- Bestätigungen frei von GVO sowie nicht mittels GVO-Mikroorganismen hergestellt.

KONTROLLVERFAHREN / BEWILLIGUNG
Das Bewilligungs- und Kontrollverfahren wird mittels individueller Vereinbarung zwischen dem Hersteller / Verkäufer und Naturel getroffen.

Zuhanden der Naturel-Teilnehmer wird durch Naturel eine laufend aktualisierte Positivliste erstellt. Die Einsichtnahme erfolgt unter www.ips-naturel.ch.