

Rohstoff	Spezifikation (Technische Anforderungen) und Verwendungszweck	SVG	Antragstellender Verband	Datum der ersten Publikation
Dinkelmehl für Getreidebeikost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss der Kontaminanten-verordnung vom 16. Dez. 2016 (VHK) für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder. Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss dem 2. Kapitel 3. Abschnitt der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE).	<20%	SANI	1.1.2023
Eipulver	Eiweisspulver, Volleipulver und Eigelbpulver. Zur Verwendung in Teig (zur Stabilisierung, als Überzug, in Füllungen) oder in Eiweiss-Gebäcken, sowie zur Verwendung in Suppen, Saucen, Würzmitteln, Fertiggerichten, Desserts und Dressings.	<20%	BISCOSUISSE / Culinaria Suisse	20.9.2023
Erbsenproteinkonzentrat	Eiweissgehalt ab 55 %. Zur Verwendung in Instant-Getränken und Komprimaten.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Fruchtpulver mit 0,5–1,5 mm Partikelgrösse	Walzen-, vakuum- oder sprühgetrocknetes Fruchtpulver; Partikelgrösse: 0,5 mm–1,5 mm; Wassergehalt: < 5,0 %; Titrierbare Säure (Zitronensäure Monohydrat): 0,7–28,0 %; Trägerstoffe: Glukose, Saccharose, Maltodextrin oder Stärke. Zur Färbung und Aromatisierung von Instant-Getränken, Traubenzuckern, Sorbittabletten, Xylittabletten und weiteren Süsswaren.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Fruchtkonzentrate aus Aprikosen, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Sauerkirschen, roten und schwarzen Johannisbeeren	Fruchtpulpe- und Fruchtsaftkonzentrate. Konzentrationsfaktor: 3–12. Brix-Wert: 60°–75°. Trägerstoffe / Säuerungsmittel: Zucker, Zitronensäure. Für die Verwendung als Fruchtzutat sowie zur Aromatisierung und Färbung von Hart- und Weichbonbons, Gelée-Zuckerwaren und Instant-Getränken.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023

Fructose	<p>Fructosegehalt: mind. 99,5 %; Wassergehalt: max. 0,2 %; Asche: max. 0,1 %.</p> <p>Zur Verwendung in Glasur-Gels in Konditoreiware und in Bäckerei-Marmelade.</p>	<20%	VHK	1.1.2023
Galactooligosaccharide	<p>Galactooligosaccharide: > 57 % TS;</p> <p>Gehalt an Rückständen: gemäss den Anhänge 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 VLBE; Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dezember 2016 (HyV).</p> <p>Zur Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf, insbesondere in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss 2. und 3. Kap. der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE) bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.</p>	<20%	SANI	1.1.2023
Gelatine zur Herstellung von gelatinehaltigen Lebensmitteln	<p>Speisegelatine aus Rohmaterial vom Rind und Schwein gemäss den Art. 11 und 12 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH).</p> <p>Gelfestigkeit (Bloom): 100–270 g nach den Official Methods of Analysis of AOAC International von 2016.</p> <p>Für die Verwendung in Gummibären und weiteren Gummiprodukten mit einem Gelatineanteil von 4–12 %.</p>	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Glacierpulver Butter	<p>Glacierpulver bestehend aus Zucker, Glukosesirup, Butter, Honig, Vollmilchpulver, Emulgatoren.</p> <p>Für die Verwendung in Feingebäck.</p>	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Hefeextrakt	<p>Konzentrat der löslichen Inhaltsstoffe von Hefezellen. Braune Paste oder sprühgetrocknetes gelbbraunliches, wasserlösliches Pulver, welches einen würzigen Geschmack hat, der jenem von Fleischbrühe ähnelt.</p> <p>Für die Verwendung in Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmitteln, Fertiggerichten und Dressings</p>	<20%	Culinaria Suisse	1.1.2023

Honig	Honig gemäss Art. 96 der Verordnung des EDI vom 16. Dezember 2016 über Lebensmittel tierischer Herkunft (VLtH); Homogen in der Konsistenz und im Geschmack; Industrielle Verarbeitbarkeit, insbesondere Pumpfähigkeit. Zur industriellen Verarbeitung in Lebensmitteln.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Industrie-Waffeln für Speiseeis-Cornets	Industriell gefertigte Waffeln für Speiseeis-Cornets.	<20%	GLACESUISSE	1.1.2023
Isomaltulose	6-O- α -D-Glucopyranosyl-D-Fructose. Zur Verwendung in Instant-Getränken und Süswaren.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Kandiszucker aus Zuckerrüben, dunkel und hell	Wassergehalt: max. 2,5 %; Farbe dunkel gemäss der European Brewery Convention (EBC): 410–710; Farbe hell EBC: 85–175; Partikel: > 2,0 mm max. 0,15 %; Typische Sensorik. Zur Verwendung in Feingebäck	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Karamellpulver	Aus Zucker, Fett und Milchzutaten. Fett 22 %, Eiweiss 8 %. Für die Verwendung in Schokolade.	<20%	VHK	1.1.2023
Karamellzucker in Pulverform (1)	Hellbraunes, hygroskopisches Pulver mit süssem Geschmack und typischem Geruch nach karamellisiertem Zucker. Trockensubstanz: 99 %. pH-Wert: 3,0–4,5. Für die Verwendung in hellen Milkschokolademassen.	<20%	VMI	1.1.2023
Karamellzucker in Pulverform (2)	Rotbraunes hygroskopisches Pulver mit süssem Geschmack und typischem Geruch nach karamellisiertem Zucker: Karamellierter Zucker 63%, Maltodextrin 34%, Wasser 3% Für die Verwendung in Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmitteln, Fertiggerichten und Dressings.	<20%	Culinaria Suisse	18.10.2023

Kartoffelstärke	Kartoffelstärke, Lebensmittelqualität. Für die Verwendung in Feingebäck, Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmitteln, Fertiggerichten und Dressings	<20%	BISCOSUISSE / Culinaria Suisse	1.1.2023
Kartoffelstärke, modifiziert und oxidiert	Diverse Kombinationen aus E1404 (oxidierte Kartoffelstärke), E1451 (acetylierte oxidierte Kartoffelstärke), E1442 (HydroxypropylDistärkephosphat) und Kartoffelprotein; Schüttdichte: 600-700 kg / m ³ ; Wassergehalt: ≤ 205 mg / g; Für die Verwendung in Gummiprodukten.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Käsepulver	Industrielle Verarbeitbarkeit. Zur Verwendung als Füllung von Gebäcken und als Geschmacksgeber.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Knusprige Gebäckflocken	Trockene, gebrochene feine Flakes auf Basis von Weizenmehl und Zucker. Knusprige Textur. Süsser Gebäck-Geschmack. Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.	<20%	CHOCOSUISSE	1.1.2023
Laktose	Laktose in kristalliner Form. Trockensubstanz: mind. 99 %. Für die Verwendung in Schmelzkäse, Schmelzkäsezubereitungen, Milchbackmitteln, Schlag- und Koch-Crèmen, Süswaren sowie Füllmassen in Backwaren.	<20%	VMI	1.1.2023
Laktose für Speziallebensmittel	Wasserfreie Laktose in der Trockenmasse: mind. 99 % m/m. Gehalt an Pestizidrückständen gemäss den Anhängen 2, 3 und 4 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über die Höchstgehalte für Pestizidrückstände in oder auf Erzeugnissen pflanzlicher und tierischer Herkunft (VPRH) und gemäss Art. 22 der Verordnung des EDI vom 16. Dez. 2016 über Lebensmittel für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf (VLBE). Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg. Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg Pulver. Mikrobiologische Parameter: gemäss Anhang 1 und Art. 69 Abs. 3 der Hygieneverordnung EDI vom 16. Dez. 2016 (HyV).	<20%	SANI	1.1.2023

	<p>Für die Verwendung in Lebensmitteln für Personen mit besonderem Ernährungsbedarf gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p> <p>Für die Verwendung in Speziallebensmitteln mit gesetzlich festgelegten Nährwertprofilen nach der Verordnung des EDI vom 23. Nov. 2005 über Speziallebensmittel.</p>			
Mandelkaramellplättchen, hauchdünn	<p>Hauchdünne Mandelkaramellplättchen auf Basis von Zucker und Mandeln. Leichtes Röstaroma, schmeckt nach Mandel und Karamell. Schichtdicke < 1 mm.</p> <p>Für die Verwendung in Schokoladeprodukten.</p>	<20%	CHOCOSUISSE	1.1.2023
Molkenproteinhydrolysat, hypoallergen	<p>Protein: mind. 82,5 %; Laktose: < 2,0 %; Fett: < 5,5 %; Hydrolysegrad: 7–15 %.</p> <p>Zur Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung auf Basis von Proteinhydrolysaten gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss entsprechendem ausländischem Recht.</p>	<20%	SANI	1.1.2023
Molkenproteinkonzentrat mind. 43 % Proteingehalt	<p>Protein (N x 6,38): 45–92 % in der Trockenmasse.</p> <p>Laktose: 3–45 %.</p> <p>Fett: 1,5–6,0 %.</p> <p>Asche: 2,5–5,5 %.</p> <p>Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände für Säuglingsanfangs- und Folgenahrung: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE.</p> <p>Anforderungen bezüglich Kontaminanten: Melamin-Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg.</p> <p>Besondere mikrobiologische Anforderungen: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV.</p> <p>Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung, sowie Getreidebeikost und diätetischen Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke gemäss VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p>	<20%	SANI	1.1.2024

<p>Molkenproteinpulver, 50 % Proteingehalt, 35 % Laktosegehalt</p>	<p>Molkenprotein in Pulverform. Trockensubstanz: max. 85 %. Protein: 50 %. Laktose: 35 %. Für die Verwendung in Füllmassen für Backwaren und Käsezubereitungen.</p>	<p><20%</p>	<p>SESK</p>	<p>1.1.2023</p>
<p>Molkenpulver mind. 10–13 % Proteingehalt, demineralisiert</p>	<p>Protein (N x 6,38): mind. 10–13 %. Laktose: 80–90 %. Fett: < 1,5 %. Asche 0,6–3,0 %. Anforderungen bezüglich Pestizidrückstände: gemäss Art. 22 Abs. 4 VLBE. Anforderungen bezüglich anderer Kontaminanten: Melamin- Höchstgehalt: 1 mg/kg, Blei-Höchstgehalt: 0,05 mg/kg. Besondere mikrobiologische Parameter: gemäss Art. 69 Abs. 3 HyV. Für die Verwendung in Säuglingsanfangs- und Folgenahrung gemäss 2. Kap. Abschnitte 1 und 2 VLBE bzw. gemäss ausländischem Recht.</p>	<p><20%</p>	<p>SANI</p>	<p>1.1.2023</p>
<p>Natrium-Kaseinat</p>	<p>Proteingehalt: mindestens 88 g/100 g Für die Verwendung in Pulverprodukten aus Milchfett/Magermilch-Emulsionen, sowie für die Herstellung von Schlagcrèmen, Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen.</p>	<p><20%</p>	<p>VMI</p>	<p>1.3.2023</p>

Pektin	pH-Wert (2,5 %-ige wässrige Lösung, bei 20 °C): 4,5-6,1. Veresterungsgrad: 55-64 %. Enthält E 331 (Natriumcitrat) sowie zusätzlich noch andere Träger zur Standardisierung. Für die Verwendung in Gummiprodukten.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Roggenmehl für Getreidebeikost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss VHK für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder. Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss 2. Kapitel 3. Abschnitt VLBE.	<20%	SANI	1.1.2023
Schwarze Johannisbeeren, Fruchtsaftkonzentrat	Verhältnis Konzentrat / Frucht: ca. 1 zu 7. Brix-Wert: 50°–70°. Für die Verwendung in Bonbons.	<20%	BISCOSUISSE	1.1.2023
Schwarze Johannisbeeren, Püreekonzentrat	Verarbeitung ganzer Beeren 1.55- bis 2.0-fach konzentriert 18-20 Brix Speiseeis (Fruchtsorbet)	<20%	Glacesuisse	20.3.2023
Weichweizenmehl für Getreidebeikost	Gehalt an Mykotoxinen gemäss VHK für Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder. Für die Verwendung in Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder gemäss 2. Kapitel 3. Abschnitt VLBE.	<20%	SANI	1.1.2023
Weizenstärke	Native Weizenstärke; Für die Verwendung in Füllungen und Teig, sowie für die Verwendung in Suppen, Saucen, Bouillons, Würzmitteln, Fertiggerichten und Dressings.	<20%	BISCOSUISSE / Culinaria Suisse	20.9.2023
Sterol-Ester und freies Sterol	Pflanzensterole und Pflanzensterol-Ester: mind. 99 %; Tocopherolhaltiges Extrakt (E306): max. 0,1 %; Ascorbylpalmitat (E304): max. 0,1 %. Zur Verwendung in Margarinen, die als «cholesterinarm» oder «cholesterinfrei» gekennzeichnet werden.	<20%	SwissOlio	1.1.2023

Weizenkeime	Hergestellt mittels Extrusion; Wassergehalt: max. 5 %; Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen; GVO-frei. Zur Verwendung in Weizenkeimgranulat oder in Frühstückscerealien.	<20%	SANI	1.1.2023
Weizenmalzflocken	Wassergehalt: max. 12 %; Fremdgetreide: max. 5 St. / 100 g; Schüttgewicht: 420–450 g/l; Grösse: 4–10 mm; Keine Behandlung mit ionisierenden Strahlen; GVO-frei; Für die Weiterverarbeitung in Lebensmitteln. Zur Verwendung in Frühstückscerealien.	<20%	SANI	1.1.2023
Zwiebelpulver	Getrocknete Zwiebeln roh oder getoastet in Pulver zermahlen, <1mm vorzugsweise <0,5mm, aw<0,35, nicht SO2 behandelt. Für die Verwendung in industriellen Lebensmitteln wie Suppen, Saucen, Bouillon, Gewürzmischungen, Fertiggerichte (0,5-20%)	<20%	Culinaria Suisse	1.1.2023