

C. Verarbeitung/ Vermarktung



Betriebs-Nr.: _____

Blatt: _____ / _____
Jahr

C.4. Rezepturen

Die Berechnung von Rezepturen ist eine wichtige Grundlage für die richtige Deklaration eines Produktes. Achten Sie bitte auf die Eintragung der Menge in die jeweilige Spalte abhängig davon, ob es sich um eine konventionelle oder eine Bio-Zutat handelt.

Für folgende Produktkategorien stehen jeweils eigenen Rezeptvorlagen zur Verfügung:

C4.a. für Bioprodukte

C4.b. für konventionelle Produkte mit weniger als 95 % biologischen Zutaten

C4.c. für Produkte mit der Hauptzutat aus Jagd oder Fischerei

Ist aus dem Produktnamen allein nicht eindeutig erkennbar um welches Produkt es sich handelt, ist zusätzlich zum Namen auch die Art des Produktes anzugeben, z. B.: Honiglikör „Bärenfang“.

Vergessen Sie bitte nicht, auch die Zutaten nichtlandwirtschaftlichen Ursprungs, z. B. Lab, Zitronensäure, Agar-Agar etc., vollständig anzuführen.

Verwenden Sie ganzseitige Vorlagen für Rezepte mit vielen Zutaten und halbseitige für kleine Rezepte. Genaueres zu den Verarbeitungsrichtlinien, insbesondere die erlaubten Zutaten, entnehmen Sie bitte dem aktuellen Betriebsmittelkatalog.

Beispiele für Bioprodukte:

Produkt, Produktname: Sonnenblumenweckerl						
Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	bitte ankreuzen:		Menge		konv. erlaubt?	
	Eigenproduktion	Zukauf	biologisch	konventionell	ja	nein
<i>Dinkelvollkornmehl</i>	x		250 g			
<i>Roggenvollkornmehl</i>	x		250 g			
<i>Hirse</i>		x	250 g			
<i>Gerstenmehl</i>			70 g			
<i>Milch</i>	x		1/8 l = 125 g			
<i>Maiskeimöl</i>		x		3 EL = 15 g	x	
<i>Sonnenblumenkerne</i>		x	40 g			
<i>Dinkelvollkornmehl</i>	x		250 g			
Summe:			985 g	15 g		
Summe landwirtschaftlicher Zutaten (bio + konv.):			1000 g	=	100 %	
Anteil erlaubter konv. lw. Zutaten (5 % bei Bioprodukt):			15 g	=	1,5 %	
nichtlandwirtschaftliche Zutaten (z. B. Wasser, Lab, Zitronensäure, Salz, Agar-Agar...)			Menge	zugelassen lt. VO (EG) 889/2008		
<i>Germ</i>			80 g	<i>ja</i>		

C. Verarbeitung/ Vermarktung



Betriebs-Nr.: _____

Blatt: _____ / _____

Jahr

C.4. Rezepturen

Produkt, Produktname: Jogurt „Früchtetraum“						
Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs	bitte ankreuzen:		Menge		konv. erlaubt?	
	Eigenproduktion	Zukauf	biologisch	konventionell	ja	nein
<i>Milch</i>	<input checked="" type="checkbox"/>		<i>230 g</i>			
<i>Früchte</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>10 g</i>			
<i>Zucker</i>		<input checked="" type="checkbox"/>	<i>10 g</i>			
Summe:			250 g			
Summe landwirtschaftlicher Zutaten (bio + konv.):			250 g	=	100 %	
Anteil erlaubter konv. lw. Zutaten: (5 % bei Bioprodukt):				=	%	
nichtlandwirtschaftliche Zutaten (z. B. Wasser, Lab, Zitronensäure, Salz, Agar-Agar...)			Menge	zugelassen lt. VO (EG) 889/2008		
<i>Jogurtkultur</i>			<i>4 g</i>	<i>ja</i>		