

Wild fermentierter Cashewaufstrich

I. Rezeptur

| Zutat | % | Bio | herkömmlich |
|---|-----|-----|-------------|
| Cashew | 90 | x | |
| Kokosmilch | 6 | x | |
| Salz | 2 | x | |
| Koreanische Paprikapaste (roter Pfeffer, fermentierte Sojabohnen, Konservierungsmittel: Sorbinsäure E 200) | 1,9 | | x |
| Starterkulturen | 0,1 | x | |

2. Kennzeichnung

Zutaten Bio: Cashew (Indien), Kokosmilch (Thailand), Salz, Gochujang (roter Pfeffer, fermentierte Sojabohnen, Konservierungsmittel: Sorbinsäure E 200), Starterkulturen.

AUFGABE: Stimmt hier alles?

| | ja/nein | Grund |
|---|---------|--|
| Rezeptur? | nein | Die Paste enthält eine E-Nr., die im Anh. 3, A SR 910.181 fehlt = Gesamtrezeptur entspricht nicht der Bio Verordnung, auch wenn in der Sachbezeichnung „Bio“ fehlt und mehr als 95% der Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs Bio sind. |
| Kennzeichnung? | nein | Da 1 landwirtschaftliche Zutat konventionell ist, ist allgemeiner Bio Hinweis zu streichen. |
| Bio-Hinweis bei einzelnen Zutaten im Zutatenverzeichnis | nein | „Bio“ -auch nur im Zutatenverzeichnis- ist nicht möglich, solange E 200 eingesetzt wird (SR 910.18 Art. 18 (2)) |
| Bemerkungen / Ich habe weitere Fragen | | Wenn das Produkt den Hinweis „bio“ enthält, müsste es nach der Bioverordnung ohne E 200 hergestellt werden und durch eine akkreditierte Kontrollstelle zertifiziert werden. |
| Was müsste für Bio Suisse-Herstellung geändert werden | | Fast alles: Ein Knospe Produkt muss Bio-VO-konform sein. |