GÜNTER AROMA AG
REINACHERSTRASSE 19
CH-5712 BEINWIL AM SEE

+41 62 771 95 90
INFO@AROMEN.CH
WWW.AROMEN.CH

Informationen zu Lebensmittelfarben sowie färbenden Pflanzen- und Gemüsekonzentraten

1.) Vorgehensweise: **Welche Menge an «Farbe» brauche ich für meine Anwendung?**
2.) **Gesetzliche Anforderungen** in der Schweiz





1.) Vorgehensweise: **Welche Menge an «Farbe» brauche ich für meine Anwendung?**

Sie möchten zum Beispiel eine Zuckerglasur mit **flüssiger Lebensmittelfarbe** gelb einfärben. Da empfiehlt es sich 100g neutrale Glasur herzustellen. Anschliessend die **Farbe tropfenweise beigeben**, bis die **gewünschte Farbintensität** erreicht ist.

Bei **Pulverfarben** empfiehlt es sich mit einem **Esslöffel** zu arbeiten (mit dem Esslöffel **Pulver-Farbe aufladen und glattstreichen**, sodass immer **dieselbe Menge pro Löffel** beigegeben wird).

Der Aromaspezialist aus der Schweiz

GÜNTER AROMA AG
REINACHERSTRASSE 19
CH-5712 BEINWIL AM SEE

+41 62 771 95 90
INFO@AROMEN.CH
WWW.AROMEN.CH

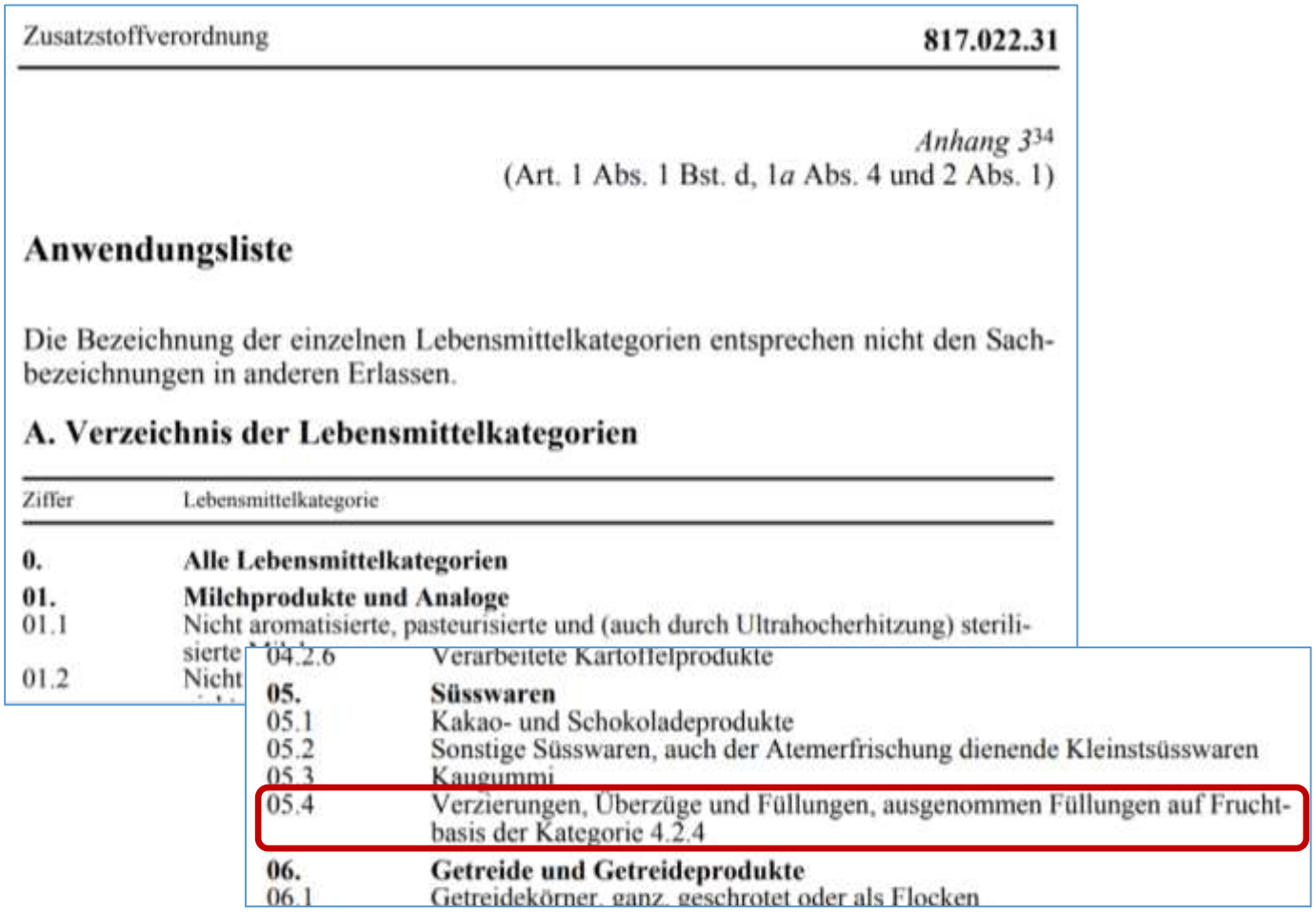
GÜNTER AROMA
Flavour Development & Application

2.) **Gesetzliche Anforderungen** in der Schweiz

Färbende Pflanzen- und Gemüsekonzentrate (z. B. Färberdistel, Süsskartoffel, Randen) **können ohne Mengenbeschränkung** eingesetzt werden.

Auf den **Etiketten der Lebensmittelfarben** der Günter Aroma AG (Hollinger Farben) steht auf der Packung der **Farbgehalt in mg/g** oder **GHP** (gute Herstellungspraxis, keine Mengenbeschränkung).
Ist ein **Farbgehalt in mg/g** angegeben, so gilt in der Schweiz die **Zusatzstoffverordnung (ZuV)** des Bundes.

Hier der **Link zur ZuV**: https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20121974/index.html
In dieser Verordnung ist **je nach Anwendung** in der **Übersicht im Anhang 3** (siehe Abbildung unterhalb) die **entsprechende Lebensmittelkategorie** nachzuschlagen.
Beispiel: Für eine **Zuckerglasur** ist dies die Ziffer «05.4» in der Lebensmittelkategorie «Süsswaren»:



Zusatzstoffverordnung 817.022.31

Anhang 3[34]
(Art. 1 Abs. 1 Bst. d, 1*a* Abs. 4 und 2 Abs. 1)

Anwendungsliste

Die Bezeichnung der einzelnen Lebensmittelkategorien entsprechen nicht den Sachbezeichnungen in anderen Erlassen.

A. Verzeichnis der Lebensmittelkategorien

Ziffer	Lebensmittelkategorie
0.	**Alle Lebensmittelkategorien**
01.	**Milchprodukte und Analoge**
01.1	Nicht aromatisierte, pasteurisierte und (auch durch Ultrahocherhitzung) sterilisierte
01.2	Nicht
04.2.6	Verarbeitete Kartoffelprodukte
05.	**Süsswaren**
05.1	Kakao- und Schokoladeprodukte
05.2	Sonstige Süsswaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüsswaren
05.3	Kaugummi
05.4	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4
06.	**Getreide und Getreideprodukte**
06.1	Getreidekörner, ganz, geschrotet oder als Flocken

GÜNTER AROMA AG
REINACHERSTRASSE 19
CH-5712 BEINWIL AM SEE

+41 62 771 95 90
INFO@AROMEN.CH
WWW.AROMEN.CH

GÜNTER AROMA
Flavour Development & Application

05.4.	Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4				
	Gruppe I	Zusatzstoffe			
	Gruppe II	Farbstoffe GHP	GHP	(73)	
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	500	(73)	Nur Verzierungen, Überzüge und Saucen, ausgenommen Füllungen
	Gruppe III	Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung	300	(25) (73)	Nur Füllungen
	Gruppe IV	Polyole	GHP		gestellte Verzierungen, Überzüge
	Gruppe IV	Polyole	GHP		

Höchstmenge (mg/l oder mg/kg) im Endprodukt

Wichtig: Je nach **Zusatzstoff und Anwendung** sind **weitere Beschränkungen/Höchstwerte** (nebst der Gruppe I und II) zu beachten!

Gruppe II: Farbstoffe gemäss GHP zulässig

E-Nr.	Zusatzstoff
101	Riboflavine
140	Chlorophylle und Chlorophylline
141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
150a	Zuckerkulör
150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör
150c	Ammoniak-Zuckerkulör
150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör
153	Pflanzenkohle
160a	Carotine
160c	Paprikaextrakt (Capsanthin, Capsorubin)
162	Beetenrot
163	Anthocyane
170	Calciumcarbonat
171	Titandioxid
172	Eisenoxide und Eisenhydroxide

Gruppe III: Farbstoffe mit kombinierter Höchstmengenbeschränkung

E-Nr.	Zusatzstoff
100	Kurkumin
102	Tartrazin
120	Echtes Karmin
122	Azorubin (Carmoisin)
129	Allurarot AC
131	Patentblau V
132	Indigotin (Indigokarmin)
133	Brillantblau FCF
142	Grün S
151	Brillantschwarz PN
155	Braun HAT
160e	Beta-apo-8'-Carotinal (C 30)
161b	Lutein

Öllösliche Farben: Hier ist weiter die **Höchstmenge an Aluminium** je nach Lebensmittelkategorie gemäss Anhang 3 zu beachten! *Falls die Farben Aluminium enthalten, ist dies immer auf der Etikette oder in der Spezifikation des jeweiligen Produktes der Günter Aroma AG zu entnehmen.*

Der Aromaspezialist aus der Schweiz