

BLL

RICHTLINIE FÜR DIE BACKTRIEBMITTEL BACKPULVER, HIRSCHHORNSALZ UND POTTASCHE

Der BLL hat die Richtlinie für die Backtriebmittel Backpulver, Hirschhornsalz und Pottasche aus dem Jahre 1962 einer Überarbeitung unterzogen. Die Neufassung aus dem Jahr 2018 beruht auf eingehenden Beratungen der betroffenen Branchen. Der BLL hat in seinen Gremien unter Teilnahme aller fachlich berührten Kreise der Lebensmittelwirtschaft diese Richtlinie überprüft und als Verkehrsanschauung der Lebensmittelwirtschaft gebilligt.

Berlin, August 2018

RICHTLINIE

BLL

VORBEMERKUNGEN

Als Backtriebmittel werden Stoffe oder Kombinationen von Stoffen bezeichnet, die Gase freisetzen und dadurch Teige oder Massen lockern und das Gebäckvolumen vergrößern.

Bei der Herstellung und Abgabe von Backtriebmitteln sind die einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften zu berücksichtigen, insbesondere die zusatzstoffrechtlichen und kennzeichnungsrechtlichen Vorschriften sowie die Vorschriften des Mess- und Eichgesetzes.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

1. **Backpulver** sind zur Lockerung von Gebäck, einschließlich feiner Backwaren, bestimmte Gemische oder Zusammenstellungen von zwei oder mehr Stoffen, aus denen während der Teigbereitung und während des Backvorganges Kohlendioxid frei wird. Sie bestehen aus einem Kohlendioxid liefernden Bestandteil und einem oder mehreren Kohlendioxid freimachenden Stoffen mit oder ohne Zusatz von Trennmitteln.

Als Kohlendioxid liefernder Bestandteil dient in der Regel Natriumhydrogencarbonat (doppeltkohlensaures Natron, Natriumbicarbonat, Natron) und/oder Kaliumhydrogencarbonat. Als Kohlendioxid freimachende Stoffe werden typischerweise geeignete Säureträger verwendet, wie z.B. Weinsäure, Zitronensäure, einschließlich deren Salze, sowie die Salze der Ortho- und Pyrophosphorsäure und Glucono-delta-Lacton sowie Gemische der vorgenannten Stoffe. Zur Gewährleistung der Rieselfähigkeit und Verbesserung der Funktionalität werden üblicherweise Trennmittel und/oder Stärken und Mehle verwendet.

Backpulver enthalten unmittelbar nach der Herstellung in der für 500 g Mehl bestimmten Menge mindestens 2,35 g und höchstens 3,0 g wirksames Kohlendioxid (entsprechend 1.200 bzw. 1.500 ccm Kohlendioxid, bezogen auf 0 °C und Normaldruck). Nach der Umsetzung sind in der für 500 g Mehl bestimmten Menge nicht mehr lösliche Carbonate enthalten, als es 0,8 g Natriumbicarbonat entspricht. Bis Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums sollte bei Backpulver in der für 500 g Mehl bestimmten Menge mindestens 2,0 g wirksames Kohlendioxid (entsprechend 1.000 ccm Kohlendioxid, bezogen auf 0 °C und Normaldruck) enthalten sein.

Backpulver wird im Kleinverkauf in Packungen, deren Inhalt zur Verarbeitung von 500 g Mehl oder einem Vielfachen dieser Menge ausreicht, in den Verkehr gebracht. Bei Backpulver in Großpackungen wird die Menge Backpulver angegeben, die zur Verarbeitung einer bestimmten Menge Mehl erforderlich ist.

2. Bei **Hirschhornsalz** handelt es sich um Ammoniumcarbonate (E 503).
3. Bei **Pottasche** handelt es sich um Kaliumcarbonate (E 501).

REINHEITSKRITERIEN

1. Hinsichtlich der Reinheit der genannten Stoffe sind die Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 231/2012¹ zu berücksichtigen.
2. Bei Gebäck für Kleinkinder ist auf die gegebenenfalls spezifischen Reinheitskriterien einiger Zusatzstoffe zu achten.

¹ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe in der jeweils gültigen Fassung

Impressum

Herausgeber:
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL)

Alle Rechte vorbehalten.

Auflage 2018
Nachdruck, Übersetzung und fotografische Wiedergabe – auch auszugsweise –
nur mit Genehmigung durch den BLL gestattet.

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon: +49 30 206143-0
Telefax: +49 30 206143-190

Büro Brüssel:

Avenue des Nerviens 9-31
1040 Brüssel, Belgien
Telefon: +32 2 508 1023
Telefax: +32 2 508 1025

bll@bll.de • www.bll.de