

Leitfaden zur Auswahl und Entwicklung Ihres Produktes

Bevor Sie beginnen, sollten Sie überlegen, welchen Kundenkreis Sie bedienen wollen, wie groß der Markt ist, usw.. Außerdem sollten Sie eine grobe Vorstellung zu Investitionen und Verkaufszahlen haben.

1. Wählen Sie Ihre Brotsorte

Je nach Nachfrage aus Ihrem Kundenkreis können Sie eine der folgenden Brotsorten wählen:

Produktkonzept	Rezepturgrundlage	Eigenschaften
Weißbrot + (WB+)	Weißmehl + spezielle Weizenfraktion	Das Brot sieht aus wie Weißbrot und schmeckt auch so, hat aber einen Nährwert, der mindestens dem von Vollkornbrot entspricht.
Weißbrot ++ (WB++)	Weißmehl + doppelte Menge der speziellen Weizenfraktion	Das Brot sieht aus wie Vollkornbrot und schmeckt auch so, hat aber einen höheren Nährwert (mindestens 30% mehr Ballaststoffe).
Vollkorn + (WG+)	Vollkornmehl + spezielle Weizenfraktion	Das Brot sieht aus wie Vollkornbrot und schmeckt auch so, hat aber einen höheren Nährwert (mindestens 30% mehr Ballaststoffe).

2. Wählen Sie Ihre Weizenfraktion

Besprechen Sie mit Ihrem HealthBread-Partner vor Ort, welche Weizenzutat für Sie am geeignetsten ist. Dies ist abhängig von Logistik, Mengen, Kosten, Nährwert, Ansprüchen der Kunden an die Brotqualität usw..

3. Entwickeln Sie Ihre Rezeptur (parallel zu Punkt 4)

Sie sollten Ihre eigene Rezeptur unter Einbeziehung Ihrer üblicherweise eingesetzten Rezepturen, Verfahren und Geräte entwickeln. Abhängig von Ihrer eigenen Backphilosophie (z. B. deklarationsfreundlich, Bio usw.) können Sie - müssen aber nicht - die Zugabe von backaktiven Zutaten erwägen, um die Backqualität zu optimieren. Denken Sie daran, welche Geschichte Sie zu Ernährung oder Gesundheit erzählen wollen. Sie müssen einige Backversuche durchführen und Ihre Rezeptur ggf. anpassen. Falls Sie zusätzliche Hilfestellung benötigen, wenden Sie sich an Ihren HealthBread-Partner vor Ort.

4. Legen Sie den Nährstoffgehalt Ihres Produktes fest (parallel zu Punkt 3)

Sind die Nährstoffe ausreichend für eine Angabe wie „xxx-Quelle“ oder „hoher Gehalt an xxx“ (siehe „Die wahre Geschichte ... der Ernährung“)?

- Erste Berechnung: Grundlage: a) Rezeptur, b) Zusammensetzung aller Zutaten, c) Feuchtigkeitsverlust beim Backen. Anmerkung: Beim Backen kann der Ballaststoffgehalt steigen (~0.5%), während der Gehalt an B-Vitaminen sinken kann.

- Analyse: durch ein zertifiziertes Labor

Legen Sie die möglichen nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben fest (siehe „Die wahre Geschichte ... der Ernährung/Gesundheit“) und wählen Sie die aus, die Sie verwenden möchten. Berücksichtigen Sie dabei folgendes:

- Welches sind „**problematische Nährstoffe**“ in Ihrem Land? Und: Welche Angaben sprechen Ihre Kunden an?
- Der Verzehr von **Ballaststoffen** ist in allen EU-Länder zu niedrig. Offizielle Stellen empfehlen eine höhere Aufnahme von Ballaststoffen aus natürlichen Rohstoffen (z.B. aus Vollkorn, Obst und Gemüse) anstelle isolierter, aufgereinigter Fasern. In neueren Richtlinien wird der Verzehr von Ballaststoffen aus Vollkorn und Kleie sehr empfohlen.
- Die Aufnahme von **Eisen und Folsäure (Vitamin B9)** ist zu niedrig, insbesondere bei Schwangeren, aber auch bei anderen Bevölkerungsgruppen.
- **Magnesium, Zink, Vitamine B1 und B2** gehören auch zu den Nährstoffen, von denen einige Bevölkerungsgruppen zu wenig aufnehmen.

Ihr HealthBread-Partner vor Ort ist Ihnen gerne bei der Berechnung/Analyse behilflich.

5. Verkauf

Ihr Produkt ist bereit für den Markt. Sie können die Geschichten aus diesem Handbuch für Marketingzwecke einsetzen. Kombinieren Sie die Geschichten und stellen Sie Ihre eigene Geschichte zusammen.



Bereit zum Start?

Leitfaden für Bäcker

Wenden Sie sich an Ihren HealthBread-Partner vor Ort.

Österreich, Deutschland:

Kampffmeyer Food Innovation GmbH

ccc@kampffmeyer.de

Weiterführende Informationen:

www.healthbread.eu

Veröffentlichungen, Poster und Broschüren

<http://www.healthbread.eu/press-corner/>

Übersicht über alle (nicht) zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben (auf Englisch)

<http://ec.europa.eu/nuhclaims>

Für einen Überblick über alle nach Artikel 13 zugelassenen Health Claims suchen Sie im Internet nach “EUR-Lex-32012R0432” (in allen EU-Sprachen).

Picture Stock: © Shutterstock
Layout: RTD Services

This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement number: 312165, KBBE.2012.2.3-02 – Exploitation of Framework Programme project results in food processing by small and medium-sized enterprises.



Natürlich
angereicherte und
gut schmeckende
Brote für
europäische
Konsumenten

www.healthbread.eu

www.healthbread.eu

Die wahre Geschichte ... des Getreidekorns



Das Getreidekorn ist klein, aber es enthält eine Menge nahrhafter und gesunder Inhaltsstoffe. Der Mehlkörper im Inneren des Korns liefert Energie. Der äußere Teil des Korns (Kleie) und der Keimling sind die gesündesten Bestandteile. Der Verzehr von Backwaren (Brot), die den Keimling, Kleie oder Aleuron (die wertvollste Schicht der Kleie) enthalten, trägt viel zur Gesundheit bei.



Erzählen Sie Ihren Kunden diese Geschichte!

Die wahre Geschichte ... der Ernährung

Informationen für die Kunden bezüglich des Nährwertes eines Produktes oder der Zutaten werden „Nährwertangaben“ genannt. Diese sind in der EU-Verordnung Nr. 1924/2006 geregelt. Das Ausloben von Nährwerten ist nur möglich, wenn Sie anhand quantitativer Daten nachweisen können, dass ein Nährstoff in einer bestimmten Mindestmenge in dem von Ihnen verkauften Produkt vorhanden ist.

Dabei müssen die folgenden Regeln beachtet werden:

- Die Angabe **Ballaststoffquelle** darf nur für Produkte verwendet werden, die mindestens 3 g Ballaststoffe pro 100 g enthalten.
- Die Angabe **hoher Ballaststoffgehalt** bedeutet, dass mindestens 6 g Ballaststoffe in 100 g Produkt enthalten sein müssen.

Anmerkung: Der Ballaststoffgehalt in Weißbrot liegt bei etwa 3 g/100g, bei Vollkornbrot beträgt er mehr als 6 g/100 g.

- Die Angabe **enthält (x%) mehr Ballaststoffe** als ein vergleichbares Produkt darf verwendet werden, wenn das Produkt mindestens als Ballaststoffquelle ausgelobt werden kann und mindestens 30% mehr Ballaststoffe enthält als ein vergleichbares Produkt.
- Die Angabe **(Name des Mineralstoffes oder Vitamins)-Quelle** darf verwendet werden, wenn 100 g des Produktes mindestens 15% des Nährstoffbezugswertes (NRV, nutrient reference value) dieses Mineralstoffes oder Vitamins enthalten - siehe unten stehende Tabelle.
- Die Angabe **hoher (Name des Mineralstoffes oder Vitamins)-Gehalt** darf bei einem Gehalt von mindestens 30% des NRV in 100 g Produkt verwendet werden. Anmerkung: Der Name des Mineralstoffes oder Vitamins sollte genannt werden.
- Die Angabe **enthält (30%) mehr** ist für Mineralstoffe und Vitamine nicht erlaubt. Anmerkung: Es gibt keine zugelassenen gesundheitsbezogenen Angaben für Antioxidantien. Deren Vorkommen darf erwähnt werden. Es ist jedoch nicht erlaubt, auf die gesundheitlichen Vorteile der Antioxidantien hinzuweisen.

Nährstoffbezugswerte (NRV) für einige Mineralstoffe und Vitamine (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)

	Eisen	Magnesium	Zink	Vitamin B1 Thiamin	Vitamin B2 Riboflavin	Vitamin B3 Niacin	Vitamin B6 Pyridoxin	Vitamin B9 Folsäure	Jod
NRV mg/100g	14	375	10	1,1	1,4	16	1,4	0,2	0,15

Die wahre Geschichte ... der Gesundheit

Hinweise zu den gesundheitlichen Auswirkungen eines Produktes (oder seiner Inhaltsstoffe) werden „gesundheitsbezogene Angaben“ genannt. Die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 der EU erlaubt nur Angaben, die von der EFSA auf der Grundlage überzeugender wissenschaftlicher Nachweise zugelassen sind. Die offiziellen nationalen Ernährungsrichtlinien basieren in der Regel auf vermuteten wissenschaftlichen Erkenntnissen. In Bezug auf Brot empfehlen die Ernährungsrichtlinien den Verzehr von Vollkornbrot und Ballaststoffen aus Getreide. Allerdings sind gesundheitsbezogene Angaben nur für bestimmte Gesundheitswirkungen bestimmter Getreidefasern, Vitamine und Mineralstoffe erlaubt.

Bei gesundheitsbezogenen Angaben eines bestimmten Inhaltsstoffes muss dessen Gehalt pro 100 g angegeben werden. Bezüglich der zugelassenen Wortwahl der Auslobung und der zusätzlich erforderlichen Angaben gibt es für die einzelnen Länder und Sprachen besondere Regelungen. Ihr HealthBread-Partner vor Ort ist Ihnen gerne behilflich.

Viele Angaben für Vitamine und Mineralstoffe sind nicht sehr ansprechend (z.B. „Zink trägt zu einer normalen DNA-Synthese bei“). Andere sind attraktiver (z.B. „Eisen trägt zur Verringerung von Müdigkeit und Ermüdung bei“).

Für die HealthBread-Produkte können folgende gesundheitsbezogenen Angaben verwendet werden:

Inhaltsstoff	Gesundheitsbezogene Angabe	Bedingungen zur Verwendung der Angabe
Weizenkleie	Erhöhte Stuhlmenge	Das Produkt muss „ballaststoffhaltig“ sein (mindestens 6%).
Weizenkleie	Beschleunigte Darmpassage	Das Produkt muss „ballaststoffhaltig“ sein (mindestens 6%). Tagesdosis \geq 10% dieses Ballaststoffes erforderlich.
Vitamine und Mineralstoffe, Spezielle Angaben für jede einzelne Substanz	Viele verschiedene Angaben möglich Siehe http://ec.europa.eu/nuhclaims	Das Produkt muss mindestens eine „Quelle“ des bestimmten Vitamins oder Mineralstoffes sein. Wahrscheinlichste Kandidaten: Eisen, Magnesium, Zink, Folsäure



HealthBread-Produkte werden aus einem Basismehl hergestellt, dem eine spezielle Weizenfraktion zugesetzt wird. Dieses Basismehl kann ein Weizenmehl sein, das Sie bereits verwenden (Weißmehl oder Vollkornmehl Ihres bisherigen Lieferanten).

Mit Hilfe fortschrittlicher Müllereiverfahren haben die HealthBread-Partner spezielle Weizenfraktionen hergestellt, die sich durch einen hohen Gehalt an Ballaststoffen und Mikronährstoffen sowie einen milden Geschmack auszeichnen. Einige dieser Fraktionen sind Zwecks Stabilisierung wärmebehandelt und/oder wurden in einem Bioprozess fermentiert. Eine Fermentation - durchgeführt durch den Lieferanten oder in Ihrer Backstube - kann zu gutem Geschmack und zusätzlichen gesundheitlich positiven Eigenschaften

beitragen. Auf Wunsch können Sie auch backaktive Zutaten zusetzen. Die HealthBread-Partner helfen Ihnen gerne bei der Wahl einer passenden Rezeptur.

Für HealthBread werden die folgenden pulverförmigen Fraktionen des Weizenkorns erfolgreich für die Herstellung von Broten oder anderen Backwaren eingesetzt:

1. Weichweizenaleuron (= die Kleieschicht mit dem höchsten Gehalt an Mikronährstoffen und Antioxidantien).
2. Hartweizenaleuron.
3. Hartweizenaleuron, thermisch stabilisiert.
4. Vollkornkonzentrat, thermisch stabilisiert.
5. Fermentiertes Vollkornkonzentrat, thermisch stabilisiert.



Die Kombination aus gutem Geschmack und einem hohen Anteil an „gesunden“ Inhaltsstoffen wird erreicht durch:

- Mahlverfahren, die für einen hohen Gehalt an Aleuron und einen geringen Anteil an holzfaserreichen äußeren Kleieschichten sorgen (Fraktionen 1-3).
- Gewinnung des Keimlings und der äußeren Schichten von Weizensorten mit heller Farbe und mildem Geschmack, ggf. fermentiert (Fraktionen 4 und 5).