

QUALITÄTSKONZEPT

Qualitätskonzept für Früchte-, Kräuter- und Teemischungen

Drei klar definierte Qualitätsstufen für eine sichere, reproduzierbare und marktgerechte Produktentwicklung.

Qualität ist planbar.

Mit Economy, Premium Economy und Business Class können analytische Anforderungen bereits in der Projektphase eindeutig festgelegt und langfristig reproduzierbar umgesetzt werden.

Ausgangslage

Aromatisierte Früchte- und Kräuterteemischungen sowie Schwarz- und Grünteemischungen mit Blüten, Kräutern, Früchten oder weiteren Zutaten gelten als zusammengesetzte Lebensmittel. Für die Verkehrsfähigkeit muss jede eingesetzte Zutat die für sie geltenden gesetzlichen Anforderungen erfüllen - beispielsweise Tee die Anforderungen für Tee, Apfel die Anforderungen für Apfel und Pfefferminze die Anforderungen für Pfefferminze.

Gleichzeitig werden Teemischungen in Verbraucher- und Warentests häufig pauschal als „sonstige Kräutertees“ bewertet. Die dafür geltenden Rückstandshöchstgehalte können von den Höchstgehalten der einzelnen Zutaten abweichen. Dies kann zu abweichenden Bewertungen, Reklamationen oder Produktrückrufen führen - insbesondere im Eigenmarkengeschäft.

Die Anforderungen an Produktsicherheit und analytische Qualität steigen kontinuierlich. Besonders Eigenmarken von Supermärkten, Discounter und Drogerien definieren häufig zusätzliche, über die reine Verkehrsfähigkeit hinausgehende Anforderungen.

Unser Qualitätsansatz

Wir produzieren Früchte- und Kräutertees sowie Schwarz- und Grünteemischungen für Marken, Eigenmarken, Packer und die Eisteeindustrie weltweit. Mehr als 90 % der Rohwaren beziehen wir direkt aus den Ursprungsländern. Langjährige, partnerschaftliche Lieferantenbeziehungen ermöglichen uns Einfluss auf Anbau, Verarbeitung und soziale Standards.

Alle Chargen werden nach Eingang in Deutschland umfassend geprüft, durch akkreditierte Labore analysiert und erst anschließend freigegeben. Ein speziell entwickeltes EDV-System unterstützt die sichere Steuerung der komplexen analytischen Anforderungen und Datenflüsse.

Unser Ziel ist eine Mischung, die sensorisch und analytisch den definierten Anforderungen entspricht und über lange Zeit zuverlässig reproduziert werden kann.

Die drei Qualitätsstufen

ECONOMY	PREMIUM ECONOMY	BUSINESS CLASS
Gesetzeskonform Jede Einzelzutat erfüllt die für sie geltenden gesetzlichen Anforderungen der EU.	Erweiterter Marktstandard Für die Kategorie „sonstige Kräutertees“ werden die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte der EU bis maximal 100 % ausgeschöpft.	Höchster interner Standard Für die Kategorie „sonstige Kräutertees“ werden die gesetzlichen Rückstandshöchstgehalte der EU nur bis maximal 50 % ausgeschöpft.

Definition und Bewertungsmaßstab

Business Class	Die Mischung nutzt die gesetzlich zulässigen Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel in der Kategorie „sonstige Kräutertees“ gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005 nur bis maximal 50 %. Bei Mehrfachrückständen sollen höchstens fünf Stoffe mit einem Befund über 0,01 mg/kg nachweisbar sein. Befunde unter 0,01 mg/kg werden nicht mitgerechnet. Bei gesetzlichen Höchstmengen von 0,01 mg/kg wird die analytische Messunsicherheit der Labore von 50 % berücksichtigt; der Höchstwert beträgt maximal 0,02 mg/kg.
Premium Economy	Die Mischung schöpft die gesetzlich zulässigen Rückstandshöchstgehalte für Pflanzenschutzmittel in der Kategorie „sonstige Kräutertees“ gemäß Verordnung (EG) Nr. 396/2005 bis maximal 100 % aus. Befunde unter 0,01 mg/kg werden nicht mitgerechnet. Bei gesetzlichen Höchstmengen von 0,01 mg/kg wird die analytische Messunsicherheit der Labore von 50 % berücksichtigt; der Höchstwert beträgt maximal 0,02 mg/kg.
Economy	Die Mischung entspricht der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 in ihrer aktuellen Fassung. Bei dem zusammengesetzten Lebensmittel erfüllt jede Einzelzutat die für sie geltenden individuellen Anforderungen. Bei gesetzlichen Höchstmengen von 0,01 mg/kg wird die analytische Messunsicherheit der Labore von 50 % berücksichtigt; der Höchstwert beträgt maximal 0,02 mg/kg.

Unsere Empfehlung

Die Business Class wird bereits von einem großen Teil der Eigenmarken in Deutschland und Österreich gefordert. Für den deutschen Einzelhandel empfehlen wir Business Class oder mindestens Premium Economy.

Gut zu wissen

Bei kritischen Zutaten, beispielsweise Zitronen- oder Orangenschalen, setzen wir in Premium Economy und Business Class ausschließlich Bio-Rohwaren ein. Zusätzlich begrenzen wir den Anteil risikobehafteter Rohwaren, um Einträge von Pestiziden, Pyrrolizidinalkaloiden (PA) und Tropanalkaloiden (TA) möglichst gering zu halten.

Grenzwerte im Überblick

Die folgenden Werte entsprechen dem bereitgestellten Qualitätskonzept. Alle Angaben beziehen sich auf die fertige Mischung, sofern nicht anders angegeben.

Prüfparameter	Economy	Premium Economy	Business Class
Perchlorat	Max. 0,75 mg/kg	Max. 0,75 mg/kg	Max. 0,5 mg/kg
PA für Kräuter (ab 01.07.2022) Rooibos, Anis, Zitronenmelisse, Kamille, Thymian, Pfefferminze, Zitronenverbene sowie Mischungen ausschließlich aus diesen Zutaten	Max. 400 µg/kg	Pfefferminze: max. 120 µg/kg Fenchel: max. 110 µg/kg Kamille: max. 270 µg/kg Rooibos: max. 350 µg/kg	Pfefferminze: max. 120 µg/kg Fenchel: max. 100 µg/kg Kamille: max. 250 µg/kg Rooibos: max. 100 µg/kg
PA für sonstige Kräuter und Mischungen	Max. 200 µg/kg	Max. 160 µg/kg	Max. 50 µg/kg (+/- 50 % Messunsicherheit)
TA für Kräutertee (ab 01.09.2022) Summe Atropin und Scopolamin	Max. 25 µg/kg	Max. 25 µg/kg	Max. 15 µg/kg
TA für Anis (ab 01.09.2022) Summe Atropin und Scopolamin	Max. 50 µg/kg	Max. 50 µg/kg	Max. 20 µg/kg
Aflatoxin B1 für Mischungen ohne Ingwer, Süßholz, Kurkuma und Chili	-	Max. 5 µg/kg	Max. 2 µg/kg
Summe Aflatoxine für Mischungen ohne Ingwer, Süßholz, Kurkuma und Chili	-	Max. 10 µg/kg	Max. 4 µg/kg
Ochratoxin A für Mischungen mit Ingwer, Kurkuma oder Süßholz	-	-	Max. 5 µg/kg
Patulin für Mischungen mit Apfel	-	-	Max. 100 µg/kg

* „-“ bedeutet: Im Ausgangskonzept ist kein zusätzlicher interner Grenzwert ausgewiesen. Die jeweils geltenden gesetzlichen Anforderungen bleiben verbindlich.

Anforderungen für alle Qualitätsstufen

Physikalische Eigenschaften

- Restfeuchte: maximal 12 %.
- Frei von lebenden Tieren und Insekten.
- Frei von gefährlichen Bestandteilen nach Stand der Technik.
- Maximal 0,5 % fremde pflanzliche Bestandteile.
- Maximal 1 % fremde Bestandteile und fremde pflanzliche Bestandteile in Summe.

Verpackung, Bestrahlung, Radioaktivität und GVO

- Die Verpackung ist lebensmittelkonform und PPWR-konform.
- Das Produkt und seine Vorstufen wurden nicht mit ionisierenden oder ultravioletten Strahlen behandelt.
- Das Produkt entspricht der Ratsverordnung (EWG) 737/90 vom 22. März 1990 und den entsprechenden Änderungen.
- Die Mischung unterliegt keinen Kennzeichnungspflichten bezüglich gentechnisch veränderter Organismen gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Spezifische Anforderungen für Bio-Produkte

- Produkte in Bio-Qualität werden nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandelt, außer mit Stoffen, die nach der einschlägigen EU-Gesetzgebung zugelassen sind. Kreuzkontaminationen aus Luft, Boden oder Wasser können nicht vollständig ausgeschlossen werden. Unerwünschte Stoffe werden im Rahmen unserer risikobasierten Qualitätssicherungsfreigabe nach Artikel 28 geprüft und bewertet; Verdachtsfälle werden weitergehend untersucht.
- Die Produkte entsprechen den Orientierungswerten für chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Konservierungsstoffe gemäß dem Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN) in der jeweils aktuellen Fassung (Anlage 4). Referenz ist das getrocknete Produkt, nicht der Aufguss.
- Es gelten die BNN-Interpretationen für Anthrachinon sowie Folpet als Summe von Phthalimid und Folpet. Für Anthrachinon und Folpet sind die gleichen Rückstandshöchstgehalte wie bei den Qualitätskategorien für konventionelle Produkte zu berücksichtigen.
- Nicotin, Chlor und Perchlorat werden nicht als Pestizide bewertet, sondern gehören zu den Kontaminaten.
- DDT kann als Altlast in Böden enthalten sein und auch heute noch in Spuren weit unter den gesetzlichen EU-Höchstwerten detektiert werden.

Harmonisiertes Schüttvolumen

- Das Schüttvolumen ist für die Packbarkeit einer Mischung auf unterschiedlichen Packmaschinen entscheidend. Es hängt von Marke und Modell der Teepackmaschine sowie vom jeweiligen Beutelgewicht ab. Wir stellen die Produkte auf die spezifizierten Schüttvolumina ein.
- Durch Granulatfeinschnitte lässt sich das Produkt in der Regel schwerer bzw. dichter einstellen. Granulatfeinschnitte sind aufgrund ihrer aufwendigen Herstellung meist kostenintensiver. Die optische Beschaffenheit der Mischung kann leicht differieren.

Optionale Analysen fertiger Mischungen

Auf Wunsch können vor der Auslieferung chargenbezogene Analysezeugnisse erstellt werden. Die zusätzliche Analysedauer beträgt in der Regel 5-8 Werktage.

Analyse	Preis
Pestizide	180,- €
Glyphosat (bei Bio-Produkten)	140,- €
Mikrobiologie	55,- €
PA / TA	150,- €
Weitere Analysen	Preis auf Anfrage

Alternative ohne zusätzliche Laboranalyse

Da für nahezu alle Rohwaren umfangreiche Analysen vorliegen, können die Belastungen der eingesetzten Rohwarencargen innerhalb einer Mischung hochgerechnet und in einer Konformitätsbescheinigung dargestellt werden. Diese Option ist kostenlos und verursacht keine zusätzlichen Analyse- und Freigabezeiten.

- Hochrechnung der zu erwartenden Pestizidgehalte auf Basis der eingesetzten Rohwarencargenanalysen.
- Bereitstellung der jeweiligen Rohwarencargenanalysen bei Rückfragen oder direkt über unser **digitales Transparenztool**.