

## Positivliste "Herstellung von Wurst- und Fleischwaren"

Folgende Zutaten sind bei der Herstellung von Wurstwaren aus Rind-, Schweine-, Lamm-, Ziegen-, Wild und Geflügelfleisch, die mit dem Qualitätssiegel Rhön zertifiziert sind, ausdrücklich **erlaubt**:

Fleisch, ausschließlich Produziert und geliefert von Kooperationsmitgliedern

Tierisches Fett

Blut

Innereien

natürliches Aspik

Milch, Milcherzeugnisse und Käse

Eier und Eierprodukte

Getreide und Getreideerzeugnisse

Gemüse und Obst sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Kräuter, Naturgewürze und Mischungen daraus (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)

Wein, Spirituosen und Essig

Speisehonig, Produkte aus Zuckerrohr, Produkte aus Zuckerrüben

Getreide- und Stärkeverzuckerungsprodukte zur Reifung und Geschmacksverfeinerung

Ascorbinsäure (E 300)

Natriumascorbat (E 301)

Nährhefe

Dextrose

Emulgatoren

Meersalz, Speisesalz (auch jodiert, als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)

Salpeter (E 252)

Pökelsalz (E 250) (als Rieselhilfsmittel sind nur Calciumkarbonat (E 170) und Magnesiumkarbonat (E 504) zulässig)

Trinkwasser

Natrium-, Kalium- und Calciumverbindungen der Zitronensäure (E 331-E 333) als Kutterhilfsmittel für die Verarbeitung von nicht schlachtwarmem Fleisch und zur Verhinderung der Blutgerinnung (vorzugsweise reines Trinatriumcitrat; als weitere Zusätze sind ausschließlich Speisesalz und Zitronensäure zulässig)

Rauch aus naturbelassenen einheimischen Hölzern und Zweigen, auch unter Mitverwendung von Gewürzen (aus Kalt-, Warm- und Heißrauch)

Phosphat (E 450)

Mononatriumglutamat als Geschmacksverstärker (E 621)

Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>)

Stickstoff (N<sub>2</sub>)

Tauchmassen (aus Pflanzenfetten, Rindertalg oder Bienenwachs)

Naturdärme