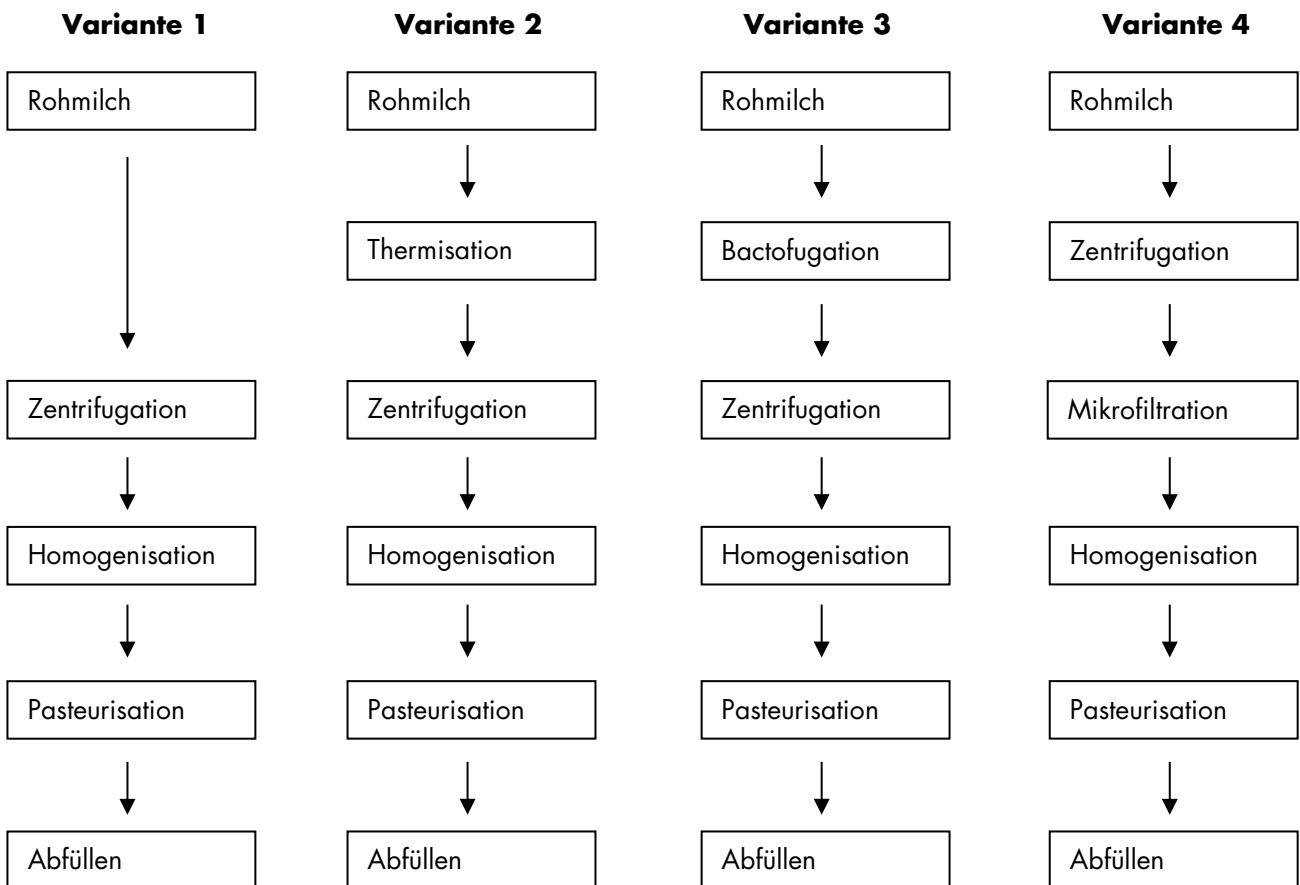


Pastmilch mit der Knospe

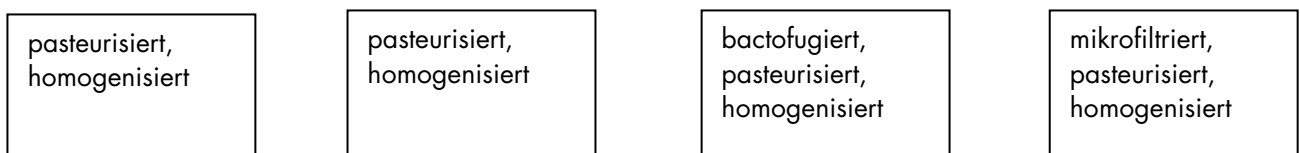
März 2018

Knospe-Produkte werden so schonend wie möglich verarbeitet. Das heisst, nur die allernotwendigsten Verarbeitungsschritte sind für Knospe-Produkte erlaubt.

Folgende Verfahren sind zur Herstellung von Pastmilch mit der Knospe zulässig:



Deklarationspflicht auf der Milchpackung:



Die Bactofugation von Milch für die Pastmilch-Herstellung ist unter der Bedingung zugelassen, dass Rohmilch bactofugiert und direkt pasteurisiert wird. Somit ersetzt die Bactofugation den Verfahrensschritt Thermisation.

Die Mikrofiltration von Milch für die Pastmilch-Herstellung ist unter der Bedingung zugelassen, dass nach der Mikrofiltration und Pasteurisation der Beta-Lactoglobulin-Nachweis einen vergleichbaren Wert wie die klassische Pasteurisation liefert (Richtwert mindestens 3100 mg/kg). Es darf keine zweimalige Erhitzung erfolgen und die Erhitzungstemperatur der Rahmphase beträgt maximal 90 °C.

Um eine offene Kommunikation über die angewendeten Verfahren zu gewährleisten, legt die Bio Suisse eine Deklarationspflicht für die Thermisation, die Bactofugation, die Mikrofiltration, die Pasteurisation sowie die Homogenisation fest. Wird die Milch doppelbactofugiert und pasteurisiert, so werden beide Verfahren auf der Vorderseite der Verpackung deklariert. Dasselbe gilt für die Mikrofiltration in Kombination mit der Pasteurisation.

Die folgenden Bedingungen aus den Bio Suisse Richtlinien, Teil III Verarbeiter und Händler Kapitel 2 Milch und Milchprodukte gelten für alle vier Herstellvarianten:

- Pasteurisation: positiver Peroxidase-Nachweis nach der Pasteurisation.
- Die Homogenisation bei der Pasteurisation darf mit maximal 120 bar durchgeführt werden.
- **Nicht zugelassen sind:** Fettstandardisierung von Vollmilch, Mehrfachpasteurisation, Hochpasteurisation, Sterilisation.