



# Leitfaden zur Nutzung der Rezeptur-Rechentabelle

*Informationsblatt Demeter e.V.*

## Hintergrund

Alle Rezepturen werden bei Demeter hinterlegt. Es macht unsere Arbeit deutlich einfacher, wenn Sie uns die Rezepturen durch ein standardisiertes Formular einreichen. Die Anleitung, wie Sie mit diesem Formular umgehen, finden Sie nachfolgend. Für den Ablauf der Anmeldung lesen Sie bitte den Leitfaden zur Rezepturzulassung. Diesen finden Sie [hier](#).

## Schritt-für-Schritt-Anleitung

### 1. Schritt

Tragen Sie den Namen der Zutat in das Feld „Zutat“ ein.

### 2. Schritt

Tragen Sie die Menge (in Kilogramm oder Gramm) in das Feld „Menge in kg“ ein. Das Feld Menge in % bitte frei lassen, es wird automatisch ausgefüllt. Die %-Angaben verändern sich mit jeder Zutat, die Sie eintragen.

### 3. Schritt

Wählen Sie die Qualität der Zutat aus

- Demeter-Qualität: wählen Sie „D“ aus
- Bioqualität: wählen Sie „B“ aus
- Konventionelle Qualität / nicht zertifizierbar: wählen Sie „K“ aus

Anmerkung: konventionelle Zutaten dürfen im Normalfall nicht verwendet werden. Ebenfalls mit „K“ markiert werden Zutaten, die nicht zertifiziert werden können, z.B. Wasser oder Salz

#### 4. Schritt:

Wählen Sie durch Anklicken aus, ob es sich um eine landwirtschaftliche Zutat handelt. Alle Zutaten, die durch landwirtschaftliches Arbeiten gewonnen werden, gelten als landwirtschaftliche Zutat, auch nach der Weiterverarbeitung. So gilt z.B. neben Milch auch Käse als landwirtschaftliche Zutat.

Nr	Zutat	Menge in kg	Menge in %	Qualität (nur D, B, K möglich)	landwirtschaftliche Zutat?
1	Weizenmehl	200,00	21,8%	D	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
2	Dinkelmehl	200,00	21,8%	D	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
3	Dinkelflocken	100,00	10,9%	D	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
4	Zucker	10,00	1,1%	D	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
5	Hefe	42,00	4,6%	B	<input checked="" type="checkbox"/> Ja
6	Salz	15,00	1,6%	K	<input type="checkbox"/> Ja
7	Wasser	350,00	38,2%	K	<input type="checkbox"/> Ja

1	<b>Summe</b>	<b>917,00</b>	<b>100,0%</b>
2	Summe der landw. Zutaten in D	510,00	92,4%
3	Summe der landw. Zutaten in B	42,00	7,6%
4	Summe der landw. Zutaten in K		
5	<b>Summe der landw. Zutaten</b>	<b>552,00</b>	<b>100,0%</b>
6	<b>Summe der nicht landw. Zutaten</b>	<b>365,00</b>	<b>39,8%</b>

Im unteren Bereich der Excel-Tabelle finden Sie den blau unterlegten Ergebnisbereich, in dem Sie zusammengefasste Daten finden. Sie dienen in erster Linie Ihrer Kontrolle.

#### Weiterer Ablauf

Bitte speichern Sie die Datei und benennen Sie sie eindeutig.

Senden Sie uns die Datei zusammen mit der vollständigen Produktanmeldung an [produkt@demeter.de](mailto:produkt@demeter.de)

#### Tipp

Sie können die Rezeptur-Rechentabelle auch nutzen um den Demeter-Anteil einer von Ihnen geplanten Rezeptur zu überprüfen.