Rezeptrechner

Lebensmittelkennzeichnung kompakt

QUID-Angabe berechnen

Mengenkennzeichnung nach LMIV: der Anteil einer Zutat in Prozent – mit Rechenbeispielen.

1 Wann brauchst du eine Prozentangabe?

Im Namen genannt
„Erdbeer-Schoko-Muffins“ → Erdbeeren und Schokolade

Hervorgehoben
durch Worte, Bilder oder Grafik, z. B. eine Erdbeere auf dem Etikett

Typisch fürs Produkt
Zutat ist wesentlich, um das Lebensmittel zu erkennen

Keine Angabe nötig z. B. bei Zutaten nur in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung oder wenn das Abtropfgewicht angegeben ist.

2 Die Berechnung

Ohne Gewichtsverlust

Reduktionsfaktor = 1

z. B. Dressing, Müsli, Salat

$$\text{QUID} = \frac{\text{Menge der Zutat}}{\text{Gewicht aller Zutaten}} \times 100$$

150 g Joghurt in 500 g Dressing

150 ÷ 500 × 100 = **30 %**

Grundregel: Anteil der Zutat zum Zeitpunkt ihrer Verwendung – also bezogen auf die Rohmengen im Rezept.

Mit Backverlust

Reduktionsfaktor < 1

Hitze entzieht Wasser – Bezug ist das fertige Produkt

$$\text{QUID} = \frac{\text{eingesetzte Menge}}{\text{Gewicht nach dem Backen}} \times 100$$

Muffins: 200 g Erdbeeren, Teig 1.170 g, nach dem Backen 1.053 g (Faktor 0,9)

200 ÷ 1.053 × 100 = **19 %** (roh wären es 17 %)



3 Über 100 %?

Wenn nach dem Trocknen oder Backen mehr Zutat eingesetzt wurde, als Produkt übrig ist, gibst du statt Prozent das Gewicht der Zutat je 100 g Enderzeugnis an – z. B. bei Trockenfleisch: „150 g Rindfleisch je 100 g“.

4 So steht es auf dem Etikett

In der Bezeichnung, direkt daneben oder im Zutatenverzeichnis bei der Zutat:

Zutaten: **WEIZENMEHL**, **19% Erdbeeren**, Zucker, …

QUID im Rezeptrechner berechnen

Reduktionsfaktor im Rezept setzen → Etikett → Zutatenliste → QUID Regelung: Zutat anhaken → als individuelle Liste speichern

QR-Code scannen: Anleitung QUID berechnen

Hinweis: Die Übersicht ersetzt keine Rechtsberatung. Für die Kennzeichnung ist der Lebensmittelunternehmer verantwortlich.