



Lieferantenleitfaden Food

# Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte

Stand: September 2025

## HINWEIS

Dieses Dokument und die dazugehörigen Dokumentenlinks werden laufend aktualisiert und dürfen deshalb nicht lokal abgespeichert werden. Sie sind bei jeder Verwendung neu herunterzuladen.



## Inhalt

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Über dieses Dokument.....                 | 3  |
| 1 Rohstoffziele und Zutaten.....          | 4  |
| 2 Nährwerte.....                          | 8  |
| 3 Dokumentenfahrplan zu den Vorgaben..... | 11 |
| 3.1 Rohstoffanforderungen.....            | 11 |
| 3.2 Zutatenauswahl.....                   | 11 |
| 3.3 Nährwerte.....                        | 12 |
| 4 Zusätzliche Vorgaben DE.....            | 13 |
| 5 Dokumentenlinks.....                    | 16 |
| 6 Änderungsspiegel.....                   | 17 |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



### Über dieses Dokument

Das folgende Dokument dient als Übersicht und Orientierung bei der Produktentwicklung und -optimierung im Bereich Food. Es beinhaltet die wichtigsten Lidl-spezifischen Anforderungen. **Bitte behandeln Sie die hier enthaltenen Informationen und verlinkte Dokumente vertraulich und geben Sie diese nicht an Dritte weiter.**

Das Dokument ist unterteilt in sechs Kapitel. Im ersten Kapitel erhalten Sie ausführliche Informationen über die Anforderungen und Vorgaben zur Auswahl der Rohstoffe und Zutaten. Hierbei wollen wir erkenntlich machen, welche Rohstoffe/Zutaten Lidl verwenden bzw. vermeiden möchte. Die jeweils länderspezifischen Rohstoffanforderungen bezüglich Herkunft und Zertifizierungen finden Sie im Kapitel „3.1 Rohstoffanforderungen“ unter dem bestehenden Link. Das zweite Kapitel fasst die Lidl-Ziele hinsichtlich der Nährwertverteilung zusammen und das darauffolgende Kapitel bietet einen kompakten Überblick zu den ersten beiden Kapiteln. Nach vollständigem Lesen des Dokumentes können Sie dieses Kapitel dazu nutzen, um gezielt nach Vorgaben zu schauen. Für die in Deutschland gelisteten Artikel finden Sie im vierten Kapitel weitere Vorgaben. Diese basieren auf Abwertungen von einschlägigen Verbrauchermagazinen. Im fünften Kapitel sind alle notwendigen Dokumentenlinks enthalten, aus denen tiefergehende Informationen entnommen werden können. Abschließend werden im sechsten Kapitel alle vorgenommenen Änderungen zur Nachverfolgung übersichtlich dargestellt.

Anforderungen in Bezug auf Deklaration und Verpackung oder Analytik entnehmen Sie bitte Dokumenten, welche Ihnen spätestens bei Vertragsabschluss zur Verfügung gestellt werden bzw. wurden (wie z.B. SPP und Ergänzung zu den zugesicherten Qualitäten).

Das Dokument soll bereits im Rahmen der Produktentwicklung über unsere Vorgaben informieren und dazu beitragen, diese von Beginn an einzuhalten. Nachträgliche Anpassungen und daraus resultierender Mehraufwand soll für Sie und für uns vermieden werden.

Die folgenden Inhalte beziehen sich ausschließlich auf Food Artikel, mit Ausnahme der Warengruppen 60 und 61 (Wein und Spirituosen). Lebensmittelrechtliche Anforderungen bleiben unberührt. Bitte beachten Sie, dass die **Sensorik** für jegliche Produktentwicklung unserer Artikel im **Fokus** steht.

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



### 1 Rohstoffziele und Zutaten

Das Konsumentenbewusstsein einer gesünderen und nachhaltigeren Ernährung wächst immer mehr. Um diesen beiden Aspekten nachzugehen, steht eine ausgewogene und durchdachte Rohstoffauswahl im Vordergrund. Hierfür haben wir Rohstoffziele in Bezug auf Herkunft und Zertifizierung definiert. Bitte entnehmen Sie diese dem Link in Kapitel 3.1.

Des Weiteren haben wir im Folgenden Ziele und Vorgaben für bestimmte Zutaten definiert:

| <b>ZUTATEN</b>       | <b>AUSWAHL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AROMEN</b>        | <p>Verglichen mit natürlichen Lebensmitteln, führen überaromatisierte Lebensmittel häufig zu Geschmacksänderung bzw. -täuschung. Gerade jüngere Konsumentengruppen können davon stark beeinträchtigt werden. Unter diesem Aspekt ist der maßvolle Einsatz von Aromen besonders wichtig und zu berücksichtigen.</p> <p>Wenn Aromen eingesetzt werden, dann bevorzugt Aromaextrakte oder natürliche X-Aromen, die aus den namensgebenden Lebensmitteln gewonnen wurden.</p> <p>Weiterhin soll der Einsatz von Aromen, vor allem in veganen und vegetarischen Ersatzprodukten, maßvoll erfolgen.</p> |
| <b>FARBSTOFFE</b>    | <p>Auf Farbstoffe soll zukünftig in unseren Eigenmarken so weit wie möglich verzichtet werden.</p> <p>Bevorzugt zu verwenden sind färbende Lebensmittel, bei welchen es sich um Lebensmittelzutaten handelt, wie z.B. Rote Beete. Im Falle, dass dies nicht möglich ist, ist der Einsatz von Lebensmittelfarbstoffen unter Beachtung der Blacklist Zusatzstoffe möglich. In Kapitel 5 finden Sie unter dem Link „Blacklist Zusatzstoffe“ die Auflistung der Farbstoffe, auf die verzichtet werden soll.</p>                                                                                       |
| <b>FETTE UND ÖLE</b> | <p>Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Qualität der Fette und Öle in unseren Lidl Eigenmarkenartikeln kontinuierlich zu verbessern.</p> <p>Die Umsetzung soll durch eine Erhöhung der ungesättigten Fettsäuren und eine Reduzierung der gesättigten Fettsäuren geschehen. Darüber hinaus</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



| ZUTATEN                                               | AUSWAHL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       | <p>achten wir auf möglichst nachhaltige Bezugsquellen für Fette und Öle. Wenn ein Produkt aufgrund seiner Textur oder anderer physikalischer Eigenschaften ein festes Öl benötigt, bevorzugen wir pflanzliche Fette.</p> <p>Vollständig gehärtete Pflanzenfette können verwendet werden. Teilgehärtete Pflanzenfette bergen das Risiko, gesundheitsschädliche Transfettsäuren zu enthalten und sollen daher weiterhin vermieden werden.</p> |
| <b>FRUKTOSE, FRUKTOSESIRUP, FRUKTOSE-GLUKOSESIRUP</b> | <p>Ziel ist eine Reduzierung der Fruktose in Form von reiner Fruktose, Fruktose-Sirup und Fruktose-Glukose-Sirup in unseren Produkten, da eine erhöhte Fruktose Zufuhr als Risikofaktor für die Entstehung von Übergewicht und Fettlebererkrankungen angesehen wird.</p>                                                                                                                                                                    |
| <b>GESCHMACKS-VERSTÄRKER</b>                          | <p>Da Geschmacksverstärker zu einer Ernährungsstörung beitragen können und negative Auswirkungen auf einen gesunden Lebensstil haben können, soll zukünftig auf diese verzichtet werden.</p> <p>In Kapitel 5 finden Sie unter dem Link „Blacklist Zusatzstoffe“ die Auflistung der Geschmacksverstärker, auf die verzichtet werden soll.</p>                                                                                                |
| <b>KONSERVIERUNGSTOFFE</b>                            | <p>Der Einsatz von Konservierungsstoffen sollte, unter Berücksichtigung möglicher Auswirkungen auf Lebensmittelverlust, möglichst reduziert bzw. vermieden werden. Die Sicherheit der Lebensmittel darf dabei nicht beeinträchtigt werden.</p> <p>In Kapitel 5 finden Sie unter dem Link „Blacklist Zusatzstoffe“ die Auflistung der Konservierungsstoffe, auf die verzichtet werden soll.</p>                                              |
| <b>PROTEINSPPLIT</b>                                  | <p>Da in der Wahl der Proteinquellen die größte Herausforderung auf dem Weg zu einer gesunden und nachhaltigen Ernährungsweise steckt, verfolgen wir das Ziel einer Erhöhung des Anteils pflanzenbasierter Proteinquellen in unserem Sortiment.</p> <p>Grundlegend beinhalten pflanzliche Proteinquellen im Vergleich zu tierischen Proteinquellen kaum bzw. nur geringe Mengen an für den Verbraucher nachteiligen Bestandteilen.</p>      |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



| ZUTATEN                                    | AUSWAHL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Für den Verbraucher soll demnach eine Transparenz über den Anteil tierischer im Vergleich zu pflanzenbasierter Proteinquellen hergestellt werden. Die Umsetzung erfolgt durch die Aufnahme neuer Produkte in unser Lidl Eigenmarken Sortiment (inbegriffen: Hülsenfrüchte, Nüsse, vegane Ersatzprodukte für Fleisch und Molkereiprodukte) basierend auf einer pflanzenbasierten Ernährung.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>SÜSSSTOFFE</b>                          | <p>Unser Ziel ist es, unsere Kunden an einen weniger süßen Geschmack unserer Eigenmarkenprodukte durch die Reduktion von Zucker heranzuführen.</p> <p>Der Zucker soll dabei nicht durch Süßstoffe ersetzt werden, da süßstoffhaltige Lebensmittel durch ihre intensive Süße zur Geschmacksgewöhnung führen.</p> <p>Da ein Verzicht auf Süßstoffe in bestimmten Artikeln nicht möglich ist, besteht eine Ausnahme für ausgewählte Artikel (s. Kapitel 5 unter dem Link „Blacklist Zusatzstoffe“).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>VITAMINISIERUNG UND MINERALISIERUNG</b> | Über eine ausgewogene Ernährung werden - mit wenigen Ausnahmen - alle Vitamine und Mineralstoffe in ausreichender Menge aufgenommen. Ein zusätzlicher Bedarf besteht in der Regel nur bei bestimmten Personengruppen (z.B. Schwangere, Stillende oder Raucher) oder bei Menschen mit bestimmten Erkrankungen. Bei allen anderen Personengruppen kann eine übermäßige Zufuhr von vitaminisierten und mineralisierten Lebensmitteln in Einzelfällen negative Auswirkungen auf die Gesundheit haben. Daher dürfen nur ausgewählte Produkte mit Vitaminen und Mineralstoffen ergänzt werden, wie z.B. Multivitamingetränke (Vitamine), Sportlergetränke, Haferdrink (Vit B12 und Calcium), Margarine (Vit A und D), Vegane Butter (Vit A, B12 und D) und Rapsöl (Vit B12). |
| <b>VOLLKORN</b>                            | Unser Ziel ist die Erweiterung der Vollkornalternativen in unserem Sortiment, um unseren Kunden eine gesunde Wahl zu ermöglichen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



| ZUTATEN                                   | AUSWAHL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                           | <p>Neben reinen Vollkornprodukten sehen wir großes Potential darin, sukzessiv den Vollkornanteil in den Artikeln unserer Eigenmarkenprodukte zu erhöhen. Bitte prüfen Sie bei der Rezepturenentwicklung, ob der Vollkornanteil unter Berücksichtigung der Aufrechterhaltung des sensorischen Profils erhöht werden kann. Ziel ist es, den Ballaststoffgehalt transparent in der Nährwerttabelle auszuloben. Weitere Informationen zu den Angaben unserer Vollkornanforderungen befinden sich in Kapitel 5 unter dem Link „Vollkornleitfaden“.</p> |
| <b>WEITERE UNERWÜNSCHTE INHALTSSTOFFE</b> | <p>Auf die folgenden Inhaltsstoffe sowie weitere Zusatzstoffe - welche Sie der „Blacklist Zusatzstoffe“ aus Kapitel 5 entnehmen können - soll verzichtet werden. Bitte berücksichtigen Sie hierbei die in der Auflistung gewährten Ausnahmen.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Phosphathaltige Zusätze</li><li>▪ Polysorbate</li><li>▪ Schwefelsäure- und Sulfate</li><li>▪ Siliciumdioxide- und Silicate</li><li>▪ Antioxidationsmittel und Säuerungsmittel</li></ul>                                                                 |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



## 2 Nährwerte

### Verpackung mit Kinderoptik:

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, nur noch Lebensmittel mit Kinderoptik auf der Verpackung unserer Eigenmarken zu verkaufen, wenn sie die WHO-Kriterien für gesunde Lebensmittel erfüllen und darüber hinaus den Anforderungen unserer Kindermarketing Zusatzkriterien\* entsprechen (s. Kapitel 5). Unter „Artikel mit Kinderoptik“ zählen alle Lebensmittel, deren Verpackung Elemente enthalten, die Kinder bis einschließlich 14 Jahren ansprechen. Ausgenommen von diesem Ansatz werden Aktionsartikel, die zu Weihnachten, Ostern oder Halloween vermarktet werden.

\*die „Kindermarketing Zusatzkriterien“ gelten für Produkte mit Kinderoptik ergänzend zur „Blacklist Zusatzstoffe“.

In der folgenden Tabelle finden Sie grundsätzliche Anhaltspunkte zur Entwicklung von Artikeln mit Kinderoptik.

| DO'S                                                                                             | DONT'S                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ✓ Kurze Zutatenliste                                                                             | ✗ Zuckerzusatz** – auch keine zugesetzten Fruchtkonzentrate o.ä.                                                         |
| ✓ Nutri-Score A und B                                                                            | ✗ Einsatz von Süßungsmittel – künstliche Süßstoffe oder Zuckeraustauschstoffe (Saccharin, Cyclamat, Xylit, Maltit, etc.) |
| ✓ Einsatz von pflanzlichen Lebensmitteln (Gemüse, Obst, ...)                                     | ✗ Einsatz von bedenklichen Zusatzstoffen – siehe <a href="#">Zusatzkriterien</a>                                         |
| ✓ Getreide als/mit Vollkorn                                                                      | ✗ Künstliche Aromen und Überaromatisierung                                                                               |
| ✓ Einsatz pflanzlicher Fette mit hohem Anteil an ungesättigten Fettsäuren                        | ✗ Überflüssiger Einsatz von Vitaminen/Mineralien                                                                         |
| ✓ Niedrige Salzgehalte (max. 0,25% oder max. 1,25%, abhängig von <a href="#">WHO-Kriterien</a> ) |                                                                                                                          |

\*\*Die Definition und Anwendungsbeispiele zu zugesetztem Zucker entnehmen Sie bitte dem Abschnitt auf der nächsten Seite

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



Als zugesetzte Zucker werden alle Monosaccharide und Disaccharide definiert, die Lebensmitteln und Getränken vom Hersteller, Koch oder Verbraucher während der Verarbeitung oder Zubereitung zugesetzt werden, einschließlich Zutaten, die Zucker enthalten, die aufgrund ihrer süßenden Eigenschaften verwendet werden, wie Trockenfrüchte und Saftkonzentrate.

Konkret bedeutet dies:

- keine Zutaten, die Zucker als Zutat enthalten (z.B. Konfitüren, Gelees etc.)
- keine Zutaten, die Zucker enthalten, die zugesetzte Zucker ersetzen (z.B. nicht rekonstituiertes Fruchtsaftkonzentrat, Trockenfruchtpaste).
- keine Maßnahmen über die der Zuckergehalt erhöht wird, den die Zutaten beisteuern (z.B. Verwendung von Enzymen zu Hydrolyse von Stärke unter Freisetzung von Zucker).

### Zucker- und Salzreduktion:

Durch eine Zucker- und Salzreduktion wollen wir einen Beitrag zur Vorbeugung gesundheitlicher Risiken leisten. Während der übermäßige Verzehr von Zucker zu Übergewicht und Diabetes führen kann, erhöht der übermäßige Verzehr von Salz das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen sowie Schlaganfälle.

Lidl hat daher 2017 die „Lidl-Reduktionsstrategie 2025“ ins Leben gerufen. Diese verfolgt das Ziel, in den Eigenmarkenprodukten den Anteil an zugesetztem Zucker und Salz um jeweils 20 % zu reduzieren. Neben unseren intern gesetzten Zielen zu Zucker und Salz wollen wir die Nährwertqualität unserer Produkte ganzheitlich optimieren z. B. auch in Bezug auf Fett. Aus diesem Grund haben wir für die Mehrheit unserer Eigenmarkenprodukte interne Richtwerte definiert (s. Kapitel 5). Diese dienen zur Orientierung, welche Gehalte an Zucker und Salz ein Artikel nach Möglichkeit einhalten sollte. Bei der Rezepturenentwicklung stehen die Sicherheit und Sensorik weiterhin an oberster Stelle. Sollte der Richtwert beispielsweise aus sensorischen Gründen nicht erreicht werden können, ist eine schrittweise Anpassung anzustreben.

Um die Zuckerreduktion zu erreichen, ist es uns wichtig, dass der eingesparte Zucker nicht durch Süßstoffe ersetzt wird. Durch eine schrittweise Reduktion wollen wir unseren Kunden die Chance bieten, sich an einen weniger süßen Geschmack zu gewöhnen.

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



### Nutri-Score:

Sind die Grundvoraussetzungen des Nutri-Scores für einen Artikel gegeben (d. h. der Nutri-Score ist für eine bestimmte Eigenmarke angemeldet und muss aufgebracht werden), ist insbesondere die Berechnung und der Vergleich des Nutri-Scores zu unseren Mitbewerbern relevant. Sollte das zu entwickelnde Produkt in Bezug auf den Nutri-Score schlechter abschneiden als relevante Mitbewerber, ist die Rezeptur entsprechend zu prüfen und anzupassen.

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



### 3 Dokumentenfahrplan zu den Vorgaben

#### 3.1 Rohstoffanforderungen

Die Rohstoffanforderungen können Sie dem folgenden Link entnehmen:

[Rohstoffziele - Lidl International](#)

#### 3.2 Zutatenauswahl

| GRUPPEN                                    | VORGABEN                                     | QUERVERWEIS                            |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Antioxidations- und Säuerungsmittel</b> | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Farbstoffe</b>                          | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Geschmacksverstärker</b>                | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Konservierungsstoffe</b>                | Reduktion/Verzicht von Konservierungsstoffen | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Phosphathaltige Zusätze</b>             | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Polysorbate</b>                         | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Schwefelsäure und Sulfate</b>           | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Siliciumdioxid und Silicate</b>         | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Süßstoffe</b>                           | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |
| <b>Weitere Zusatzstoffe</b>                | Verzicht                                     | <a href="#">Blacklist Zusatzstoffe</a> |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



| GRUPPEN                                              | VORGABEN                                                                                  | QUERVERWEIS                                                                |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aromen</b>                                        | Maßvoller Einsatz von Aromen                                                              | <a href="#">EKP* Bewusste Ernährung</a>                                    |
| <b>Fettsäuren</b>                                    | Vermehrter Einsatz ungesättigter Fettsäuren / verminderter Einsatz gesättigter Fettsäuren | <a href="#">EKP Bewusste Ernährung</a>                                     |
| <b>Fruktose/Fruktose Sirup/Fruktose-Glukosesirup</b> | Verzicht von reiner Fruktose, Fruktosesirup und Fruktose-Glukose-Sirup                    | <a href="#">EKP Bewusste Ernährung</a>                                     |
| <b>Getreide</b>                                      | Vermehrter Einsatz von Vollkorn                                                           | <a href="#">EKP Bewusste Ernährung</a> , <a href="#">Vollkornleitfaden</a> |
| <b>Pflanzliche Fette</b>                             | Bevorzugter Einsatz pflanzlicher Fette                                                    | <a href="#">EKP Bewusste Ernährung</a>                                     |
| <b>Vitamine und Mineralstoffe</b>                    | Verzicht bis auf wenige Ausnahmen                                                         | <a href="#">EKP Bewusste Ernährung</a>                                     |

\* EKP: Einkaufspolitik

### 3.3 Nährwerte

| BESONDERES              | VORGABEN                                                                        | QUERVERWEIS                                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>“Kinderprodukte”</b> | Kinderoptik nur bei Erfüllung der WHO-Nährwertvorgaben und KiMa-Zusatzkriterien | <a href="#">EKP Bewusste Ernährung</a> , <a href="#">KiMa Zusatzkriterien</a> |
| <b>Nutri-Score</b>      | Berechnung des Nutri-Scores sowie Vergleich mit Mitbewerbern                    | -/-                                                                           |
| <b>Salz</b>             | Einhaltung der Richtwerte, wenn sensorisch und technologisch möglich            | <a href="#">Interne Richtwerte</a>                                            |
| <b>Zucker</b>           | Einhaltung der Richtwerte, wenn sensorisch und technologisch möglich            | <a href="#">Interne Richtwerte</a>                                            |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



### 4 Zusätzliche Vorgaben DE

Abweichungen zu folgenden Vorgaben können zu einer Abwertung einschlägiger Verbrauchermagazine führen. Daher sind sie vor allem bei Artikeln relevant, die (u.a.) in Deutschland gelistet sind.

| ARTIKEL                                                                                       | VORGABE              | ZUSATZINFORMATION                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Saft, Brei, Smoothies, ausgenommen Karottensaft (AF* 31.20/31.60/54.30)</b>                | Ascorbinsäure (E300) | Keine Verwendung von Ascorbinsäure (E300); gilt als unnötiger Zusatzstoff                                                                                                                                |
| <b>Brot, Backwaren, Kuchen, Bake-off (AF 72/ 73/ 74) (ausgenommen Artikel mit "Karamell")</b> | Färbende Zutaten     | Keine Verwendung von (Gersten-, Roggen-) Malzextrakt, Invertzucker-, Zuckerrüben- oder Karamellsirup, Karamellpulver, Karamell, Apfel(trester)extrakt aufgrund färbender und/oder süßender Eigenschaften |
| <b>Gemüsebrei mit Fleisch (AF 54)</b>                                                         | Fleischanteil        | Fleischanteil sollte mind. 12 % betragen (laut Zutatenlist auf dem Etikett)                                                                                                                              |
| <b>Grüne Smoothies (AF 31.20)</b>                                                             | Gemüseanteil         | Gemüseanteil sollte mind. 20 % betragen (inkl. Ingwer)                                                                                                                                                   |
| <b>Vegane Brotaufstriche/Bio-Brot aufstriche (AF 48.30)</b>                                   | Gemüseanteil         | Gemüseanteil (inkl. Hülsenfrüchte und Tomatenmark) mindestens 50%                                                                                                                                        |
| <b>Gemüsebreie (AF 54)</b>                                                                    | Gemüseanteil         | Gemüseanteil (bei Produkten mit Reis inkl. Reis) mindestens 70%                                                                                                                                          |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



| ARTIKEL                                                                                                                                            | VORGABE                                                                | ZUSATZINFORMATION                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Alle</b>                                                                                                                                        | Hefeextrakt                                                            | Hefeextrakt unerwünscht, da Glutamat enthalten                                              |
| <b>Alle (mit zugesetztem Speisesalz)</b>                                                                                                           | Jodiertes Speisesalz                                                   | Verwendung von jodiertem Speisesalz in Artikeln mit zugesetztem Salz                        |
| <b>Margarine, Fette (AF 45.30), Limonaden, Schorle (AF 62.20)</b>                                                                                  | Kaliumsorbat (E202)                                                    | Keine Verwendung von Kaliumsorbat                                                           |
| <b>Sportlernahrung (AF 77.30)</b>                                                                                                                  | Kollagenhydrolysat/<br>Hydrolysiertes<br>Kollagen und/oder<br>Gelatine | Keine Verwendung von<br>Kollagenhydrolysat/<br>Hydrolysiertem Kollagen<br>und/oder Gelatine |
| <b>Alkoholfreie Getränke (z. B. Wasser, Limonaden, Schorle, Säfte, Nektar, Fruchtsaftgetränke) (AF 62.10-62.40)</b>                                | Natriumbenzoat (E211)                                                  | Keine Verwendung von Natriumbenzoat (E211)                                                  |
| <b>Chicken Nuggets (AF 20.60)</b>                                                                                                                  | Panadenanteil                                                          | Panadenanteil maximal 40 %                                                                  |
| <b>Senf, Meerrettich, Essig, Salatsaucen, Grillsaucen, sonst. flüssige Saucen, sonstiges (AF 44.30), Haferflocken, Müsli, Cerealien (AF 47.30)</b> | Schwefeldioxid (E220)                                                  | Keine Verwendung von Schwefeldioxid (E220)                                                  |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



| ARTIKEL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | VORGABE | ZUSATZINFORMATION                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TK Obst und Gemüse (AF 20.30),<br/>Fertiggerichte und Snack (AF 20.50),<br/>Kartoffelprodukte, Fertigteige, Teigwaren, Antipasti (AF 33.30),<br/>Fertiggerichte, Convenience (AF 33.40),<br/>Senf, Meerrettich, Essig, Salatsaucen, Grillsaucen, sonst. flüssige Saucen, sonstiges (44.30),<br/>Fertiggerichte (51.10), Limonaden, Schorle (62.20)</b> | Sulfit  | Keine Verwendung von Sulfiten (u. a. Natriummetabisulfit, Kaliummetabisulfit) |

\*AF: Artikelfamilie

## 5 Dokumentenlinks

In der nachfolgenden Tabelle befinden sich alle für diesen Leitfaden relevanten Dokumente, die Sie über die entsprechenden Links öffnen können.

Bitte beachten Sie, dass die Informationen zu jeder Zeit über dieses Dokument und die zugehörigen Links entnommen werden sollen, da die Dokumente regelmäßig aktualisiert werden.

Sofern Sie die Dokumente direkt abspeichern, besteht das Risiko eine Aktualisierung der Informationen und Dokumente nicht rechtzeitig wahrzunehmen und unsere Anforderungen nicht entsprechend umzusetzen.

|                                          |                                                                                        |
|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Einkaufspolitik (EKP) Bewusste Ernährung | <a href="https://www.lidl.de/BewussteErnaehrung">Bewusste Ernährung (lidl.de)</a>      |
| Rohstoffanforderungen                    | <a href="https://info.lidl.de/pdf/show/95786">Rohstoffziele - Lidl International*</a>  |
| Vollkornleitfaden                        | <a href="https://info.lidl.de/pdf/show/95786">https://info.lidl.de/pdf/show/95786*</a> |
| Blacklist Zusatzstoffe                   | <a href="https://info.lidl.de/pdf/show/95787">https://info.lidl.de/pdf/show/95787*</a> |
| Kindermarketing Zusatzkriterien          | <a href="https://info.lidl.de/pdf/show/95782">https://info.lidl.de/pdf/show/95782*</a> |
| Interne Richtwerte - Nährwerte           | <a href="https://info.lidl.de/pdf/show/96235">https://info.lidl.de/pdf/show/96235*</a> |

\*hierbei handelt es sich um Lidl interne Dokumente, die vertraulich behandelt werden sollen.

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



### 6 Änderungsspiegel

In der nachfolgenden Tabelle befinden sich alle vorgenommenen Aktualisierungen des Lieferantenleitfadens. Darüber hinaus sind die im Vergleich zur Vorgängerversion eingebrachten Änderungen innerhalb des Dokuments durch farbliche Hervorhebung in roter Schrift kenntlich gemacht.

**Hinweis:** Änderungen, welche die in Kapitel 5 verlinkten Dokumente betreffen, werden im Folgenden nicht detailliert aufgeführt. Entsprechende Aktualisierungen sind eigenständig innerhalb der verlinkten Dokumente zu sichten (siehe Kapitel 5).

| KAPITEL                                          | BEZEICHNUNG/<br>DOKUMENT                                                                              | VORGABE             | ÄNDERUNGEN                                                                                                                                                                                                                                       | STAND/<br>VERSION      |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>1<br/>Rohstoff-<br/>ziele und<br/>Zutaten</b> | Vitaminisierung<br>und<br>Mineralisierung                                                             | /                   | Aufnahme weiterer<br>Ausnahmen:<br>Haferdrink (Vit B12 +<br>Calcium), Margarine<br>(Vit A+D), Vegane<br>Butter (Vit A+B12+D)<br>und Rapsöl (Vit B12).                                                                                            | September<br>25 / V1.1 |
| <b>4<br/>Zusätzliche<br/>Vorgaben<br/>DE</b>     | Soft, Brei,<br>Smoothies (AF*<br>31.20/31.60/54.3<br>0)                                               | Ascorbin-<br>säure  | Aufnahme der<br>Ausnahme von<br>Karottensaft<br>aufgrund fehlender<br>Abwertung                                                                                                                                                                  | September<br>25 / V1.1 |
| <b>4<br/>Zusätzliche<br/>Vorgaben<br/>DE</b>     | Brot, Backwaren,<br>Kuchen, Bake-off<br>(AF 72/ 73/ 74)<br>(ausgenommen<br>Artikel mit<br>"Karamell") | Färbende<br>Zutaten | Aufnahme<br>Nichtverwendung<br>(Gersten-, Roggen-)<br>Malzextrakt,<br>Invertzucker-,<br>Zuckerrüben- oder<br>Karamellsirup,<br>Karamellpulver,<br>Karamell,<br>Apfel(trester)extrakt<br>aufgrund färbender<br>und/oder süßender<br>Eigenschaften | September<br>25 / V1.1 |

# Lieferantenleitfaden Food

## Rohstoffe, Zutaten und Nährwerte



| KAPITEL                                      | BEZEICHNUNG/<br>DOKUMENT             | VORGABE                                                                        | ÄNDERUNGEN                                                                                            | STAND/<br>VERSION      |
|----------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>4<br/>Zusätzliche<br/>Vorgaben<br/>DE</b> | Sportlernahrung<br>(AF 77.30)        | Kollagen-<br>Hydrolysat/<br>hydrolysiertes<br>Kollagen<br>und/oder<br>Gelatine | Aufnahme<br>Nichtverwendung<br>Kollagenhydrolysat/<br>hydrolysiertes<br>Kollagen und/oder<br>Gelatine | September<br>25 / V1.1 |
| <b>5<br/>Verlinkte<br/>Dokumente</b>         | Interne<br>Richtwerte –<br>Nährwerte | /                                                                              | Aktualisierung<br>(s. Dokument)                                                                       | September<br>25 / V1.1 |
| <b>5<br/>Verlinkte<br/>Dokumente</b>         | Rohstoff-<br>anforderungen           | /                                                                              | Aktualisierung<br>(s. Dokument)                                                                       | September<br>25 / V1.1 |