

Produktspezifikation nach LMIV

Kontaktdaten

Hersteller/Lieferant:	Hubers Landhendl GmbH
Produktionsort / Betriebsstätte:	5223 Pfaffstätt, Hauptstraße 80
Ansprechpartner des Herstellers/Lieferanten:	Dieter Fessler
Vertrieb Name: Telefonnummer: Fax: E-Mail:	Dieter Fessler 0049 1759319268 d.fessler@huberslandhendl.at
Qualitätssicherung Name: Telefonnummer: Fax: E-Mail:	Ing. Georg Wenger 0043 77423208 145 0043 77423208 23 g.wenger@huberslandhendl.at
Notfallnummer für Krisensituationen	0043 6641913080
Ansprechpartner des Eigenmarkeninhabers:	
Einkauf Name: Telefonnummer: Fax: E-Mail:	
Qualitätssicherung Name: Telefonnummer: Fax: E-Mail:	
Notfallnummer für Krisensituationen	

Hiermit erklären wir, dass wir alle relevanten Rechtsvorschriften einhalten.

Produktspezifikation nach LMIV

Produkt

Spezifikation gültig ab (bitte Datum angeben):	27.10.2014
Marke:	Gilde
Artikelnummer:	20000
Artikelbezeichnung / Phantasiename:	Grillhähnchen frisch, HKL A
Bezeichnung gemäß LMIV ggf. mit erforderlichen Ergänzungen (z.B. Hinweis zu zusammengesetzten Produkten, Lebensmittelimitaten etc.):	Grillhähnchen frisch, HKL A
ggf. Zulassungsnummer gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 (tierische Lebensmittel) bzw. VO (EU) Nr. 210/2013 (Sprossen)	AT 40840 EG
Produktionsland:	Österreich

Außenverpackung

<input type="checkbox"/> Karton	<input type="checkbox"/> Folie
x Sonstiges:	Kiste
<input type="checkbox"/> Kennzeichnung nach LMIV ist erforderlich	<input type="checkbox"/> Kennzeichnung nach LMIV ist nicht erforderlich
ggf. Art der Kennzeichnung (Aufdruck, Etikett etc.):	
Bemerkung:	

Verpackung

x Kunststoffbeutel / Kunststoffbehälter	<input type="checkbox"/> Kartonverpackung / Faltschachtel
<input type="checkbox"/> Tetrapack / Combiblock	<input type="checkbox"/> Innenbeutel
<input type="checkbox"/> Dose	<input type="checkbox"/> Glas
ggf. Verschluss (Schraubdeckel, Platine etc.):	
ggf. Randvollvolumen der Dose:	
Fläche der größten Oberfläche zur Bestimmung der Mindestschriftgröße:	336cm ²
Bemerkung:	

Produktspezifikation nach LMIV

Rohstoff / Zutat	Menge*	E- Nummer	Herkunft der Hauptzutaten/Bemerkung

* Bei den Zutaten, für die die QUID-Kennzeichnung relevant ist, die Menge bitte in % angeben; bei den Zutaten mit Höchstmengenbeschränkung (z.B. bestimmte Zusatzstoffe, Aromen) bitte jeweils die Menge in mg/kg bzw. mg/l angeben.

QUID-Kennzeichnung außerhalb der Zutatenliste

Für das Produkt nicht relevant

Fleischeinwaage:

Fischeinwaage:

„100 g Produkt werden hergestellt aus xxx g (Rohware)“:

QUID-Kennzeichnung in Bezeichnung des Lebensmittels:

Zutatenliste gemäß LMIV

Es ist keine Zutatenliste erforderlich

Folgende Zutatenliste ist erforderlich – Allergene bitte hervorheben:

Zutaten:

Bemerkung:

Gehärtete Öle & Fette

Für das Produkt nicht relevant

Es werden ausschließlich ungehärtete Öle & Fette eingesetzt

Gehärtete Öle / Fette werden eingesetzt - Erforderliche Angabe in Zutatenverzeichnis:

„ganz gehärtet“ „teilweise gehärtet“

Bemerkung:

Produktspezifikation nach LMIV

Speisesalz

- Für das Produkt nicht relevant
- Es wird ausschließlich unjodiertes Speisesalz eingesetzt
- Das eingesetzte Speisesalz ist jodiert

Bemerkung:

Aromen & aromatisierende Lebensmittelzutaten

Es werden keine Aromen und/oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften eingesetzt

Bezeichnung in der Zutatenliste

Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften werden eingesetzt:

Aromaextrakte, hergestellt aus Lebensmitteln, werden eingesetzt:

andere nicht zulassungspflichtige Aromastoffe, Aromaextrakte, thermisch gewonnene Reaktionsaromen usw. werden eingesetzt:

Zulassungspflichtige Aromastoffe, Aromaextrakte etc. werden eingesetzt; diese sind in der Unionsliste (VO (EG) Nr. 1334/2008) aufgeführt (Bitte auch FL-Nr. angeben):

Raucharomen werden eingesetzt:

unerwünschte Stoffe gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 sind enthalten (Bitte auch die enthaltene Menge angeben):

„natürliche“ Aromen gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 werden eingesetzt:

Bemerkung:

Färbende Lebensmittel

Es werden keine färbenden Lebensmittel eingesetzt

Folgende färbende Lebensmittel werden eingesetzt:

Bemerkung:

Nanomaterialien

Es werden keine Nanomaterialien eingesetzt

Folgende Nanomaterialien mit Kennzeichnungspflicht werden eingesetzt:

Bemerkung:

Produktspezifikation nach LMIV

Novel Food

Es wird kein Novel Food eingesetzt

Folgende Zutaten sind gemäß EU-Recht als Novel Food zugelassen:

Bemerkung:

Allergene Zutaten

Allergie oder Unverträglichkeiten auslösende Stoffe und Erzeugnisse gemäß LMIV Anhang II	Ja	Nein	Entsprechende Zutaten / Bemerkung
Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="text"/>

Allergene Spuren und Kreuzkontaminationen

Das Produkt enthält keine Kreuzkontaminationen oder Spuren allergener Stoffe, die in Anhang II der LMIV aufgeführt sind

Kreuzkontaminationen oder Spuren allergener Stoffe gemäß LMIV Anhang II sind vorhanden bzw. möglich

Eine Spurenkennzeichnung ist nicht erforderlich

Folgende Spurenkennzeichnung ist erforderlich:

Bemerkung:

Auslobungen zu Allergie oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen

Auslobung

Bemerkung

Produktspezifikation nach LMIV

Auslobung	Bemerkung
x Keine der nachstehenden Auslobungen ist möglich	
<input type="checkbox"/> Folgende Auslobungen sind möglich:	
<input type="checkbox"/> „glutenfrei“ gemäß VO (EG) Nr. 41/2009 max. 20 mg/kg Gluten	
<input type="checkbox"/> „sehr geringer Glutengehalt“ gemäß VO (EG) Nr. 41/2009 max. 100 mg/kg Gluten	
<input type="checkbox"/> „laktosefrei“ gemäß GdCh < 10 mg Laktose / 100 g / 100 ml	
<input type="checkbox"/> „streng laktosearm“ gemäß GdCh < 100 mg Laktose / 100 g / 100 ml	
<input type="checkbox"/> „laktosearm“ gemäß GdCh < 1 g Laktose / 100 g / 100 ml	

Gentechnisch veränderte Organismen

VO (EG) Nr. 1829/2003	Ja	Nein	GVO Zutaten / Beimischungen / Bemerkung
Ist das Produkt ist aus GVO hergestellt und/oder enthält es Zutaten, die aus GVO hergestellt werden?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Enthält das Produkt Zusatzstoffe / Enzyme, die aus GVO hergestellt werden?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Wird der Grenzwert von 0,9% für zufällige oder technisch unvermeidbare Beimischungen zugelassener GVO überschritten?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist eine Kennzeichnung i.S. der VO (EG) Nr. 1829/2003 erforderlich?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erfüllt das Produkt die Voraussetzungen für die Auslobung „ohne Gentechnik“ gemäß EGGenTDurchfG?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verfügt der Produktionsbetrieb über das Zertifikat zur Nutzung des Logos „ohne Gentechnik“?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ggf. erforderliche Kennzeichnung:			
ggf. kurze Stellungnahme:			

Bestrahlung

LMBestrV	Ja	Nein	Bemerkung
Werden das Produkt und/oder dessen Zutaten einer Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ist eine Kennzeichnung i.S. LMBestrV erforderlich?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
ggf. erforderliche Kennzeichnung:			



Produktspezifikation nach LMIV

LMBestrV	Ja	Nein	Bemerkung
ggf. kurze Stellungnahme:			

Produktspezifikation nach LMIV

Restlaufzeit, Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum, Lagerbedingungen & Loskennzeichnung

Mindesthaltbarkeitsdatum / Verbrauchsdatum ist nicht erforderlich

„mindestens haltbar bis:“

mindestens haltbar bis Ende:“

MHD-Format: Tag / Monat

MHD-Format: Monat / Jahr

MHD-Format: Tag / Monat / Jahr

MHD-Format: Jahr

„Zu verbrauchen bis:“

Format: Tag / Monat

Format: Tag / Monat / Jahr

Stelle des Aufdrucks von MHD /
Verbrauchsdatum:

Etikett

ggf. Stelle des Aufdrucks auf der
Einzelpackung:

ggf. erforderliche Temperaturangabe:

0 bis +4°C

ggf. weitere Lagerbedingen:

ggf. Lagerbedingungen nach dem Öffnen:

Loskennzeichnung erforderlich

Loskennzeichnung nicht erforderlich

ggf. Losnummer-Format:

Tagesnummer des laufenden Jahres LXXX

ggf. Stelle des Losnummer-Aufdrucks:

Etikett

Mindestrestlaufzeit bei Anlieferung:

5

TK-Lebensmittel – Tabelle zur Aufbewahrung

Für das Produkt nicht relevant

Im Kühlschrank:

*-Fach (-6°C):

**-Fach (-12°C):

***-Fach (-18°C):

Datum des (ersten) Einfrierens

Für das Produkt nicht relevant

Das Produkt wird nur einmal eingefroren

Das Produkt wird mehr als einmal
eingefroren - Zahl der Einfrierprozesse:

Formulierung zum Datum des (ersten)
Einfrierens:

Format des Datums des (ersten) Einfrierens:

Stelle des Aufdrucks:

Produktspezifikation nach LMIV

Bemerkungen / Ergänzungen:

Auftauhinweis

Für das Produkt nicht relevant

Das Produkt wird in der Zeit vor der Lieferung aufgetaut

Das Produkt wird bis zur Lieferung keinem Auftauprozess unterzogen

Die Angabe „aufgetaut“ ist erforderlich

Die Angabe „aufgetaut“ ist nicht erforderlich

Begründung:

Zubereitungsempfehlung

Es ist keine Zubereitungsempfehlung erforderlich

Folgende Zubereitungsempfehlung ist erforderlich:

Zubereitungsempfehlung:

Bemerkung:

Zusätzliche Kennzeichnungselemente & Warnhinweise

Es sind keine zusätzlichen Kennzeichnungselemente und/oder Warnhinweise erforderlich

Folgende zusätzliche produktspezifische Kennzeichnungselemente sind erforderlich („unter Schutzatmosphäre verpackt“, Hinweise zum Koffeingehalt usw.):

Unter Schutzatmosphäre verpackt

Folgende Warnhinweise sind erforderlich (Warnhinweise bei rohem Fleisch, Nüssen, Honig usw.):

Geflügelfleisch ist nicht zum Rohverzehr geeignet! Vor dem Verzehr durcherhitzen!

Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben

Für das Produkt sind keine nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben vorgesehen

Folgende nährwertbezogene Angabe/n ist/sind vorgesehen:

Folgende gesundheitsbezogene Angabe/n ist/sind vorgesehen:

Produktspezifikation nach LMIV

ggf. Voraussetzungen für die nährwert- bzw. gesundheitsbezogene Angabe/n, die das Produkt erfüllt:

--

ggf. zusätzlich erforderliche Kennzeichnungselemente:

--

Nährwertdeklaration

Durchschnittliche Nährwerte „BIG 7“	Pro 100g*	Pro 100 ml*	Bemerkung
Brennwert (kJ)	x		655
Brennwert (kcal)	x		157
Fett (g)	x		8,5
davon:			
- gesättigte Fettsäuren (g)	x		2,6
- einfach ungesättigte Fettsäuren (g)			
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren (g)			
Kohlenhydrate (g)	x		0
davon:			
- Zucker (g)			
- mehrwertige Alkohole (g)			
- Stärke (g)			
Ballaststoffe (g)			
Eiweiß (g)	x		20
Salz (g)			
<input type="checkbox"/> Die Nährwerte beziehen sich auf das zubereitete Lebensmittel, ggf. erforderliche ergänzende Angaben:			

* Bitte geben Sie bei Flüssigkeiten und Speiseeis die Nährwerte pro 100g und pro 100 ml an

Bei der Angabe der Nährwerte sind die Rundungsregeln des Leitfadens der Kommission zu beachten.

Durchschnittliche Nährwerte Vitamine und Mineralstoffe	Pro 100g*	% Tagesbedarf pro 100g*	Pro 100 ml*	% Tagesbedarf pro 100 ml*	Bemerkung
x Für das Produkt ist die Angabe von Vitaminen und Mineralstoffen nicht vorgesehen					

Produktspezifikation nach LMIV

Durchschnittliche Nährwerte Vitamine und Mineralstoffe	Pro 100g*	% Tagesbedarf pro 100g*	Pro 100 ml*	% Tagesbedarf pro 100 ml*	Bemerkung

* Bitte geben Sie bei Vitaminen und Mineralstoffen auch den Prozentsatz der Referenzmenge pro 100 g / 100 ml an
Bei der Angabe der Nährwerte sind die Rundungsregeln des Leitfadens der Kommission zu beachten.

Durchschnittliche Nährwerte Ergänzungen* und weitere Angaben**	Pro 100g*	Pro 100 ml*	Bemerkung
x Für das Produkt sind keine Ergänzungen und abweichende Angaben vorgesehen			
Weitere Angaben:			
Bemerkung:			

* Ergänzungen im Rahmen von nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben (z.B. Omega-3-Fettsäuren)
** weitere Angaben, z.B. Hinweis auf natürlich vorkommendes Natrium oder geringfügige Mengen an Nährstoffen
Bei der Angabe der Nährwerte sind die Rundungsregeln des Leitfadens der Kommission zu beachten.

Ökologische / biologische Produkte

x Das Produkt erfüllt nicht die Voraussetzungen an biologische / ökologische Lebensmittel i.S. der VO (EG) Nr. 834/2007

- Das Produkt gilt als biologisch / ökologisch i.S. der VO (EG) Nr. 834/2007
- Der Hinweis auf „öko“ / „bio“ darf in der Bezeichnung des Lebensmittels verwendet werden
- Der Hinweis auf „öko“ / „bio“ darf nur in der Zutatenliste verwendet werden
- Der Hinweis auf „öko“ / „bio“ darf in der Zutatenliste und im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels verwendet werden

Auflistung der ökologischen / biologischen Zutaten:

ggf. Gesamtanteil der ökologischen / biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs (%):

Produktspezifikation nach LMIV

Codenummer der Kontrollbehörde oder Kontrollstelle:	<input type="text"/>
Herkunft:	
<input type="checkbox"/> EU-Landwirtschaft	
<input type="checkbox"/> Nicht-EU-Landwirtschaft	
<input type="checkbox"/> EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft	
<input type="checkbox"/> ggf. Angabe des Landes	<input type="text"/>
Bemerkung:	<input type="text"/>

Herkunftskennzeichnung Fleisch (frisch, gekühlt, gefroren)

<input type="checkbox"/> Es kann keine chargenübergreifende Kennzeichnung angegeben werden.	
Folgende chargenübergreifende Kennzeichnung ist anzugeben:	
<input type="checkbox"/> Fleisch vom Rind	
Geboren in:	<input type="text"/>
Aufgezogen in:	<input type="text"/>
Geschlachtet in:	<input type="text"/>
Zerlegt in:	<input type="text"/>
Herkunft (Geburt, Aufzucht, Schlachtung in gleichem Land):	<input type="text"/>
x Fleisch von Schwein, Schaf, Ziege, Hausgeflügel (LMIV Anhang XI)	
Aufgezogen in:	<input type="text" value="Österreich / Deutschland"/>
Geschlachtet in:	<input type="text" value="Österreich"/>
Ursprung (Geburt, Aufzucht, Schlachtung in gleichem Land):	<input type="text"/>
Angabe bei Hackfleisch:	<input type="text"/>
Angabe bei Mischpackungen:	<input type="text"/>
Bemerkung:	<input type="text"/>

Geschützte Herkunftsangaben

Auslobung	Eingetragener Name	Bemerkung
x Die Bezeichnung des Erzeugnisses ist keine geschützte Herkunftsangabe oder Spezialitätenangabe		
<input type="checkbox"/> Die Bezeichnung des Erzeugnisses ist eine geschützte Herkunftsangabe oder Spezialitätenangabe*:		
<input type="checkbox"/> „g.U.“	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> „g.g.A.“	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> „g.t.S.“	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/> ggf. zusätzlich erforderliche Kennzeichnungselemente	<input type="text"/>	

Produktspezifikation nach LMIV

Auslobung	Eingetragener Name	Bemerkung
<input checked="" type="checkbox"/> Das Produkt enthält keine Zutaten mit g.U., g.g.A. oder g.t.S. <input type="checkbox"/> Das Produkt enthält folgende Zutaten mit g.U., g.g.A. oder g.t.S.		
* Bitte die entsprechenden aktuellen Zertifikate beilegen		

Weitere Auslobungen

Auslobung	Grundlage / Zertifikat	Bemerkung
<input checked="" type="checkbox"/> Keine der nachstehenden Auslobungen ist bei diesem Produkt möglich		
<input type="checkbox"/> „vegetarisch“		
<input type="checkbox"/> „ovo-vegetarisch“		
<input type="checkbox"/> „lacto-vegetarisch“		
<input type="checkbox"/> „ovo-lacto-vegetarisch“		
<input type="checkbox"/> „vegan“		
<input type="checkbox"/> „halal“		
<input type="checkbox"/> „koscher“		
<input type="checkbox"/> „Bergerzeugnis“		
<input type="checkbox"/> „Erzeugnis der Inselfeldwirtschaft“		

Kennzeichnung bei Abgabe des Produkts als lose Ware etc.

Erforderliche Kennzeichnungselemente in den Angebotslisten, bei loser Abgabe und bei Abgabe in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

Zusatzstoffe & Aromen

keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe & Aromen enthalten

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> mit Farbstoff | <input type="checkbox"/> kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken |
| <input type="checkbox"/> mit Konservierungsstoff | <input type="checkbox"/> geschwefelt |
| <input type="checkbox"/> mit Antioxidationsmittel | <input type="checkbox"/> mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) |
| <input type="checkbox"/> mit Geschmacksverstärker | <input type="checkbox"/> auf der Grundlage von xy (bei Tafelsüßen) |
| <input type="checkbox"/> mit Süßungsmittel(n) | <input type="checkbox"/> geschwärzt (bei Oliven) |
| <input type="checkbox"/> mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n) | <input type="checkbox"/> gewachst |
| <input type="checkbox"/> enthält eine Phenylalaninquelle | <input type="checkbox"/> Warnhinweis für Farbstoffe gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 Anhang V |
| <input type="checkbox"/> konserviert mit Thiabendazol | <input type="checkbox"/> nach der Ernte behandelt |
| <input type="checkbox"/> koffeinhaltig | <input type="checkbox"/> chininhaltig |

Produktspezifikation nach LMIV

erhöhter Koffeingehalt (mg/100 ml):

Allergene (LMIV Anhang II) Stand Mitte Oktober 2014

x keine kennzeichnungspflichtigen Allergene enthalten

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Glutenthaltiges Getreide | <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| <input type="checkbox"/> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| <input type="checkbox"/> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| <input type="checkbox"/> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| <input type="checkbox"/> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, berechnet als SO ₂ |
| <input type="checkbox"/> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| <input type="checkbox"/> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse | <input type="checkbox"/> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

GVO & Bestrahlung

Hinweis auf Bestrahlung:

Angaben zu GVO:

Zertifizierungen

x IFS*

Zertifizierungsbereich(e) des Audits:

Produktion, Verpackung und Logistik von ganzen Hühnern, Hühnerteilen, Hühnerinnereien, Putenteilen, küchenfertigen Geflügelfleischzubereitungen, Geflügelbrüherzeugnissen (Würste und Schinken) und Convenience Produkten (gefrostete Hühnerfleischprodukte)

Zertifizierungsstelle:

Agrizert Zertifizierungs GmbH

BRC*

Produktkategorie und Geltungsbereich:

Zertifizierungsstelle:

Sonstige*

Zertifizierungsbereich(e) des Audits:

Zertifizierungsstelle:

Bemerkung:

* Bitte die entsprechenden aktuellen Zertifikate beilegen