



Inspektionsbericht 2023

BLANKO Eiprodukte
Straße:
PLZ: Ort:
EG-Kontrollnummer:

Datum der Inspektion:	Beginn der Gesamt-Inspektion:	Ende der Gesamt-Inspektion:	Dauer der Demeter-Inspektion:
Name InspektorIn:		Inspektion wurde begleitet von Name: Funktion:	
Inspektion erfolgt:	<input type="checkbox"/> angemeldet <input type="checkbox"/> unangemeldet	<input type="checkbox"/> regulär <input type="checkbox"/> Stichproben	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle <input type="checkbox"/> Verdachtskontrolle

Betriebstyp:

Kurze Betriebsbeschreibung:

In diesem Inspektionsbericht ist nur die Einhaltung der Demeter-Richtlinien zu dokumentieren. Dieser umfasst nachstehende Basis- und betriebsspezifischen Inspektionsfragen sowie gegebenenfalls eine Warenflussberechnung, einen Bericht über Abweichungen und für Erzeugerbetriebe den Erhebungsbogen.

Das Ergebnis der EU-Bio-Inspektion wird für die Auswertung im Demeter-Bereich mit hinzugezogen. Abweichungen müssen Sie bitte erläutern. Dafür können Sie den Vordruck „Bericht über Abweichungen“ oder ein Pendant Ihrer Kontrollstelle verwenden. Bei Bedarf finden Sie zusätzliche Blanko-Bögen unter www.demeter.de/leistungen/zertifizierung/kontrolle Bei Fragen zu Verarbeiter-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Linda Schuchmann, Tel. 06155/8469-509, linda.schuchmann@demeter.de Bei Fragen zu Erzeuger-Inspektionen wenden Sie sich bitte an Frau Ute Rebenburg, Tel. 06155/8469-512, ute.rebenburg@demeter.de

Eiprodukte - Eiprodukte

33.1.1	<p>Zutaten und Zusatzstoffe Richtlinien-Bezug: 8.9.3 Werden Mikroorganismenkulturen, Verarbeitungshilfsstoffe oder Enzyme eingesetzt?</p> <p>Wenn diese eingesetzt werden, bitte Spezifikation beifügen.</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
33.1.2	<p>Wenn gefärbte Eier hergestellt werden, werden hierzu lediglich natürliche Farbstoffe eingesetzt?</p> <p>Natürliche Farbstoffe sind: E100 Curcumin, E101 Riboflavin, E120 Karmin, E140 Chlorophyll, E150 Zuckerkulör, E152 Pflanzenkohle, E 160 a,b,c,d Carotin, Norbixin, Capsanthin, Lycopin, E161d Lutein, E162 Betamin, E163 Anthocyane</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>
33.1.3	<p>Bitte beschreiben Sie die eingesetzten Konservierungsverfahren:</p>	
33.1.4	<p>Werden Eiprodukte wie z.B. Flüssigei oder Eidotter angefärbt?</p>	<p>Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/></p>

Bericht über Abweichungen:

Abweichung bei lfd. Nr.:	1
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	2
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	
Abweichung bei lfd. Nr.:	3
Sachverhalt:	
Vorgeschlagene Maßnahme:	
Stellungnahme des Unternehmens:	
Anlagen:	

Status Bericht:

Aktuelle Kontrollbereiche:

Die im Demeter e. V. registrierten Kontrollbereiche sind nachfolgend und im Erhebungsbogen des Betriebs benannt. Bitte prüfen Sie welche Kontrollbereiche für die Demeter-Zertifizierung hinzugekommen oder weggefallen sind. Kontrollbereiche für Tätigkeiten, die nicht durchgehend, dennoch aber immer wiederkehrend auf dem Betrieb vorkommen, bitte nicht streichen (Bsp. Apfelsaft nur in Jahren mit vielen Äpfeln). Neue Kontrollbereiche am Ende der Tabelle notieren und ggfls. zu kontrollierenden Sachverhalt beschreiben.

Kontrollbereich	Untergruppe	Prozess
Eiprodukte	Eiprodukte	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--

Bestätigung

Ort, Datum

BetriebsleiterIn bzw. die für die inspizierte
Betriebseinheit verantwortliche Person

InspektorIn

Bestätigung:

Mit der Unterschrift auf dem Inspektionsbericht wird die Richtigkeit der vorstehenden Angaben nebst Anlagen bestätigt.

Aktuelle Einstufung:

Betriebstyp:
Kontrollstufe:
Kontrollfrequenz:

Bitte geben Sie für die nächste Kontrolle eine Einschätzung für den Betrieb an:

Verarbeitung / Lohn-/Hof-Verarbeitung / Handel:

Erklärung zur Kontrollfrequenz-Einteilung bei Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Reiner Handel: 3-5-jährige Kontrollfrequenz
Normale Verarbeitung: jährliche Kontrollfrequenz
Abweichungen von der jährlichen Kontrollfrequenz sind bei
Verarbeitung in geringen Umfang, insbesondere bei
Lohnverarbeitern möglich.

Bitte ankreuzen

- Bitte Kontrollfrequenz neu beurteilen
- Eine kürzere/längere Kontrollfrequenz ist bei diesem
Betrieb angemessen.
Begründung:

Erzeugung:

Innerhalb von 1 Jahr und unangekündigte Kontrolle	
Innerhalb von 1 Jahr	
Innerhalb von 2 Jahren	
Innerhalb von 3 Jahren	
Innerhalb von 4 Jahren	