



BLANKO Getreide, Getreideerzeugnisse,
Teigwaren
Demeter ID: 0

Inspektionsbericht 2023

BLANKO Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren

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"/> regulär	<input type="checkbox"/> Nachkontrolle
	<input type="checkbox"/> unangemeldet	<input type="checkbox"/> Stichproben	<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

Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren - allgemein

22.1.1	Verarbeitungsverfahren Richtlinien-Bezug: 4.8.2 Trocknung von Getreide oder Soja erfolgt über indirekte Trocknung.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
22.1.2	Mahlwerke Richtlinien-Bezug: 8.7.4 Spezielle Verarbeitungsverfahren Werden zulässige Mahlwerke zur Vermahlung eingesetzt? Zulässige Mahlwerke sind: Walzenstühle, Rotationsmühlen und Schneid-Prall-Mühlen Hammermühlen sind nicht zulässig.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
22.1.3	Bestehen die Mahlwerke aus zulässigem Material? Zulässige Materialien sind: Naturstein, Kunststein, Stahl.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>

Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren - Cerealien & Müsli

22.2.1	Es werden nur Aromaextrakte eingesetzt; keine natürlichen Aromen. Bitte prüfen, ob diese in den Rezepturzulassungen genehmigt worden sind. Sonst bitte Hersteller, Produkt und Extraktionsmedium nennen:	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
22.2.2	Werden Demeter-Produkte extrudiert ? Wenn ja, bitte Zweck, Druck und Temperatur auflisten. Zweck: _____ Druck: _____ Temperatur: _____	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
22.2.3	Wenn Demeter-Produkte extrudiert werden, werden diese als Demeter-Produkt/Zutat deklariert?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	

Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren - Getreide-Mahlerzeugnisse

22.4.1	Backmischungen werden ausschließlich für Endverbraucher hergestellt.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>
22.4.2	Backmischungen enthalten nur Backferment, Sauerteig, Trockensauer, Hefe und Hefeerzeugnisse als Lockerungsmittel sowie weinsteinsaures Backpulver als Triebmittel.	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

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
Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	Getreide-Mahlerzeugnisse	
Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	Teigwaren	
Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	Cerealien & Müsli	
Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	Getreide-Flocken	
Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	Speisegetreide	
Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	landwirtschaftliche Getreideverarbeitung	
Getreide, Getreideerzeugnisse, Teigwaren	allgemein	

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:

Erzeugung:

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:

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