



Inspektionsbericht 2019

Eiprodukte - Eiprodukte

31.1.1	Zutaten und Zusatzstoffe Richtlinien-Bezug: 8.8.3 Es werden keine Mikroorganismenkulturen, Verarbeitungshilfsstoffe oder Enzyme eingesetzt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Wenn diese eingesetzt werden, bitte Spezifikation beifügen.
31.1.2	Wenn gefärbte Eier hergestellt werden, werden hierzu lediglich natürliche Farbstoffe eingesetzt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein Natürliche Farbstoffe sind: E100 Curcumin, E101 Riboflavin, E120 Karmin, E140 Chlorophyll, E150 Zuckerkulör, E152 Pflanzkohle, E 160 a,b,c,d Carotin, Norbixin, Capsanthin, Lycopin, E161d Lutein, E162 Betamin, E163 Anthocyane
31.1.3	Bitte beschreiben Sie die eingesetzten Konservierungsverfahren :



Inspektionsbericht 2019

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:	



Inspektionsbericht 2019

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:

--



Inspektionsbericht 2019

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.

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

Verarbeiter/Lohnverarbeiter/Hofverarbeiter:

A	Extra geschulter Demeter-Kontrolleur ist sinnvoll
B	Kontrolle durch Bio-Kontrolleur
C	Kontrolle nur einmal pro.....Jahre (max. Jahre)
D	Eine Demeter-Kontrolle ist nicht nötig

Kontrollfrequenz bei Erzeuger:

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