



Inspektionsbericht 2019

Süßungsmittel, Süßwaren - Eis

29.1.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.9 Welche Aromen/Aromaextrakte werden eingesetzt (auch als Bestandteil von Bio-Halbfertigprodukten)? Aroma/Aromaextrakt Produktbezeichnung</p>
29.1.2	<p>Sind Stärkeverzuckerungsprodukte (Glucosesirup, o.ä.) oder Oligosaccharide (Inulin, o.ä.) explizit in der Rezepturzulassung aufgeführt? (Wenn nicht, bitte Produktspezifikation beilegen.) <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p> <p>Wenn nicht, bitte Produktspezifikation beilegen.</p>

Süßungsmittel, Süßwaren - Süßungsmittel

29.3.1	<p>Süßungsmittel/Dicksäfte Richtlinien-Bezug: 8.9.3/8.2.3 Die Herstellung von Dicksäften erfolgt ohne zusätzliches Süßen. <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein</p>
29.3.2	<p>Welche Verarbeitungshilfsstoffe werden für die Herstellung von Dicksäften eingesetzt: Hilfsstoff: Zweck: welches Produkt?</p>
29.3.3	<p>Welche Filtermaterialien werden eingesetzt? (Asbest- und Chlorfrei; bei Zweifeln an der Konformität, bitte eine Spezifikation mitsenden.) Filtermaterial welches Produkt?</p>
29.3.4	<p>Welche Filterhilfsstoffe werden eingesetzt? Filterhilfsstoff welches Produkt?</p>

Süßungsmittel, Süßwaren - Zucker

29.5.1	<p>Richtlinien-Bezug: 8.9 Welche Prozesshilfsstoffe werden eingesetzt? Bitte Spezifikationen beifügen. Prozesshilfsstoff: Zweck:</p>
--------	--



Inspektionsbericht 2019

29.5.2 Beschreibung der **Warentrennung**:

Bewertung der Warentrennung vom/von der KontrolleurIn, vor allem in Bezug auf die Zuckerkristallisation im Kreislaufverfahren:



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
Süßungsmittel, Süßwaren	Eis	
Süßungsmittel, Süßwaren	Süßwaren	
Süßungsmittel, Süßwaren	Süßungsmittel	
Süßungsmittel, Süßwaren	Kouvertüre & Schokoladen	
Süßungsmittel, Süßwaren	Zucker	

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	