

# Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den  
Produktbereich „Mehl und andere Mahlerzeugnisse“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätsmerkmale Mehl	Keine gesetzliche Vorgabe	Geforderte Mindestwerte:  <u>Weizenmehl:</u> - Fallzahl 230 sec.  <u>Roggenmehl:</u> - Amyloeinheiten 250 - Fallzahl 120 sec. - Verkleisterungstemperatur 63°C	Sicherstellung ausreichender Verarbeitungsqualität	Probennahme und Laboranalysen
Kontrollsystem	Seit Inkrafttreten des EU-Hygienepakets zum 01.01.2006 sind Lebensmittelunternehmer zu Eigenkontrollen und Dokumentation verpflichtet	Verpflichtendes dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrolle (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Kontrolle der Kontrollen	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Freiwillige Kontrolleinrichtungen	Keine gesetzliche Vorgabe	Zertifizierungseinrichtung nach DIN EN 45011 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Zertifizierungsstellen (Prozessqualität)	Zulassung der Zertifizierungsstelle bei Vorliegen der Akkreditierung durch Programmträger