

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Nudeln aus Hartweizengrieß“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Qualitätsmerkmale Teigwaren	Entsprechend den lebensmittelrechtlichen Vorgaben	<p><u>Sensorik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Aussehen (Farbe): Gelbe Teigwaren - Geschmack, Geruch: Arteigen, frei von Fremdgeruch oder -geschmack - Besatz: frei von Vorratsschädlingen und Verunreinigungen <p><u>Chemische und physikalische Anforderungen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Restfeuchte: max. 13,0 % <p><u>Nährwerte durchschnittlich pro 100 g rohe Teigware:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Brennwert: 1.483 kJ (348 kcal) - Protein (N x 6,25): 13,1 g - Kohlenhydrate: 71,5 g - Fett: 1,2 g <p>100 g Teigware gekocht, abgetropft = 695 kJ (163 kcal) 1 BE = 17 g Teigware</p>	Sicherstellen eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus	Probennahmen und Laboranalysen

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den
Produktbereich „Nudeln aus Hartweizengrieß“

Stand: 31.12.2010



Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
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