

Gesetzliche Grundlagen

- Der **Inverkehrbringer muss sicherstellen**, dass Lebensmittel
 - sicher,
 - verkehrsfähig,
 - rückverfolgbar (betrifft auch die Zutaten),
 - richtig und nicht irreführend gekennzeichnet (s. Checkliste Lebensmittelkennzeichnung) sind.
- Hierzu gehört auch das **Qualitätsmanagement** während der Herstellung (HACCP-Konzept, Wareneingangskontrolle, fachgerechte Lagerung vor Verkauf, etc.)
- Verantwortlichkeiten sind in **Lebensmittelinformations-Verordnung** (VO (EU) 1169/2011, Art. 8, LMIV) geregelt

Auf was achten?

- Analytik für Inverkehrbringung nur durch staatlich **akkreditierte Labore**
- Korrekte und vollständige Angabe der **Pflichtelemente** (z.B. Nährwerte, Allergene, Inverkehrbringer)
- Korrekte Angabe zusätzlich möglicher, **freiwilliger Elemente** (Tierschutz, Vitamine, Label, Nutri-Score)
 - Zusatzkosten (z.B. Vitamin-Analytik)
 - Lizenzkosten für ‚marketingdienliche‘ Label (glutenfrei, Bio, ...)
- **Bezugsgröße** für die Analytik ist fertiges Produkt
 - Ggfs. Abbau von Inhaltsstoffen (z.B. Vitamine) durch Rohstoffschwankungen und Verarbeitung
 - Wiederholung der Analytik in repräsentativen Abständen

Better Food Consulting

ein Angebot der ZBS Food UG
(haftungsbeschränkt)

Handelsregister:

Amtsgericht Stuttgart HRB 773372

GeschäftsführerInnen:

Sandra Renz, Pascal Moll, Lisa Berger

Created by: Sandra | Date: 01.01.2024

Keine Gewähr auf Vollständigkeit und Korrektheit

Welche Analysen?

1. Chemische Analyse

- Allgemeine Zusammensetzung für Nährwert-kennzeichnung (Big 7) oder Berechnung anhand Rezeptur & Prozess
- Spezifische Zusammensetzung
 - Wertgebend: Vitamine, Mineralien, spezielle Fettsäuren, ...
 - Wertmindernd: Allergene (Gesetzliche Grenzwerte beachten); Gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe (Pflanzenschutzmittel, Mykotoxine, ...)

2. Mikrobiologische Analyse

- Lebensmittelverderber und Pathogene (z.B. Salmonellen)

3. Sensorische Prüfung

- Beurteilung der Lebensmittelqualität

4. Verpackungsprüfung

- Korrekte Lebensmittelkennzeichnung/-deklaration auf Verpackung; Dichtheit

5. Verkehrsfähigkeit

- Grundlage ist chemische, mikrobiologische, sensorische Analyse und Verpackungsprüfung
- Pflichtdokument für Einzelhandel!

6. Mindesthaltbarkeitsdatum:

- Bestimmung durch (beschleunigte) Lagertests auf Basis einiger der genannten Analysen
- Schätzung durch Lohnproduzent auf Basis von Erfahrungswerten



Mehr Information zu diesen Themen

✉ anfrage@betterfoodconsulting.de

 Better Food Consulting

 betterfoodconsulting.de