

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis "Geprüfte Qualität - Bayern"

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

Stand: 31.12.2012



Gesetzlicher Standard	Geprüfte Qualität	Warum	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 <u>Dinkel:</u> - Fallzahl 230 sec.	Sicherstellung ausreichender Verarbeitungs- qualität	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