

Qualitätssicherungssystem mit regionalem Herkunftsnachweis

"Geprüfte Qualität - Bayern"



Über den gesetzlichen Standards liegende Leistungsinhalte für den Produktbereich „Teigwaren“

Stand: 13.09.2018

Merkmale	Gesetzliche Grundlagen	Anforderungen von Geprüfte Qualität	Höhere Anforderungen Warum	Überprüft durch Kontrolle
Sensorische Qualitätsmerkmale Teigwaren	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben.	<ul style="list-style-type: none"> - Appetitliches und unversehrtes Aussehen - Charakteristischer/arteigener Geschmack und Geruch, frei von Fremdgeschmack oder -geruch - Teigwaren sind frei von Vorratsschädlingen und Verunreinigungen 	Sicherstellen eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus	Probenahme und sensorische Analysen
Restfeuchtegehalt von getrockneten Teigwaren	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben.	Der Restfeuchtegehalt bei getrockneten Teigwaren beträgt maximal 13 %.	Sicherstellen eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus unter Berücksichtigung der Verbrauchererwartung.	Probennahme und Laboranalysen
Qualitätsmerkmale für als Eier-Teigwaren ausgelobte Produkte	Keine spezifischen gesetzlichen Vorgaben.	<ul style="list-style-type: none"> - Getrocknete Eier-Teigwaren enthalten mindestens 150 g Ei auf 1 kg Mehl - Frische Eier-Teigwaren sowie getrocknete Eier-Teigwaren mit verbalen oder bildlichen Hinweisen auf den Eianteil enthalten mindestens 350 g Ei auf 1 kg Mehl 	Sicherstellen eines über dem Standard liegenden Qualitätsniveaus unter Berücksichtigung der Verbrauchererwartung.	Rezepturprüfungen
Kontrollsystem	Kein Kontrollsystem vorgegeben	Verpflichtendes, dreistufiges Kontrollsystem mit hoher Kontrolldichte: Eigenkontrollen (einschließlich Dokumentation), Kontrolle durch unabhängige Prüfeinrichtungen, staatliche Systemkontrolle	Übergeordnete Maßnahme zur Systemabsicherung (Prozessqualität)	Aufeinander aufbauendes Kontrollsystem
Privatwirtschaftliche Prüfeinrichtungen	Keine spezifischen gesetzlichen Regelungen	Zertifizierungsstellen nach ISO/IEC 17065 akkreditiert	Beleg der fachlichen Kompetenz und Unabhängigkeit der Prüfeinrichtung (Prozessqualität)	Akkreditierung der Zertifizierungsstellen, Zulassung der Zertifizierungsstellen durch die Systemkontrolle