

Fragebogen Betriebsbeschreibung

Anlage 21: Verarbeitung



Kunden-Nr.:

Datum:

Durchgeführte Tätigkeiten

- ☐ Rohstoff bearbeiten / Produkt herstellen
- ☐ Speisen / Gerichte mit Bio-Zutaten zubereiten
- ☐ Abfüllen / Abpacken
- ☐ Etikettieren
- ☐ Lagern loser Ware
- ☐ Vermarkten loser Ware
- ☐ Streckenhandel mit loser Ware
- ☐ unter Eigenmarke in den Verkehr bringen
- ☐ Sonstiges:
- ☐ eigene Aufbereitung/Verarbeitung und zusätzlich Verarbeitung durch Dritte:

Dok 376 - Anlage 23 ausfüllen

- ☐ keine eigene Aufbereitung/Verarbeitung, ausschließlich Verarbeitung durch Dritte,

Dok 376 - Anlage 23 ausfüllen

Sortiment

- ☐ Monoprodukte
- ☐ zusammengesetzte Produkte / Halbfabrikate; Herstellung mit Bio-Zutaten ausschließlich aus landwirtschaftlichem Ursprung
- ☐ zusammengesetzte Produkte / Zusatzstoffe, Hilfsstoffe, genehmigte Zutaten nicht landwirtschaftlichen Ursprungs
- ☐ Gastronomieangebot mit 100% Bio-Zutaten (Weiterverkauf an Verpflegungseinrichtungen / Gewerbetreibende)
- ☐ Gastronomieangebot mit einzelnen Bio-Menüs (Weiterverkauf an Verpflegungseinrichtungen / Gewerbetreibende)
- ☐ Gastronomieangebot mit Bio-Komponenten, einzelnen Bio-Zutaten (Weiterverkauf an Verpflegungseinrichtungen / Gewerbetreibende)

Kundenkreis

- ☐ Einzelhandel
- ☐ Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung
- ☐ Ernährungshandwerk / -industrie
- ☐ sonstiges:

Lieferantenstruktur / Bezugsquellen

Anzahl Lieferanten:

☐ bis zu 5 Lieferanten ☐ bis zu 15 Lieferanten ☐ > 15 Lieferanten

Lieferantensitz:

☐ D ☐ EU ☐ Nicht EU

☐ Lieferantenliste als Anlage beigelegt

Verpackungseinheit der bezogenen Produkte

- ☐ Endverkaufsverpackung
- ☐ Großgebäude zur Weiterverarbeitung (Beutel, Säcke, Fässer, IBC-Container, Bigbags, Paletten)
- ☐ Container
- ☐ lose Ware (z.B. Anhänger, Silo, Tankzug, Obst- und Gemüseboxen)

Verschlussart der bezogenen Ware:

- ☐ verschweißt
- ☐ versiegelt / verplombt
- ☐ eingestreckte Paletten
- ☐ kein besonderer Verschluss, da Direkttransport
- ☐ sonstiges:

Aufbereitungs-/Verarbeitungsverfahren:

- ☐ es werden ausschließlich Bio-Erzeugnisse verarbeitet
- ☐ es werden sowohl Bio-Erzeugnisse als auch konventionelle Erzeugnisse verarbeitet

Rezepturen:

- ☐ Rezepturen sind in der Verantwortung des beauftragten Dritten
- ☐ Rezepturen sind in meiner Verantwortung (Rezeptur muss in diesem Fall von der Kontrollstelle freigegeben werden).

Beschreibung der Maßnahmen zur Gewährleistung der Konformität von Rezepturen:

Auflistung der Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe bei der Herstellung von Bio-Produkten

Produktname	BIO	Wenn nicht <u>BIO</u> , Ausstellungsdatum der Verkäuferbestätigung (Nachweis der Freiheit ionisierender Strahlung / GVO- Freiheit)
	☐	
	☐	
	☐	
	☐	
	☐	

Parallelproduktion (= bio und nicht bio):

- ☐ räumliche Trennung
- ☐ zeitliche Trennung
- ☐ nicht relevant

Parallelproduktion (= bio und nicht bio):

Stellen Sie gleichartige Produkte in bio- und konventioneller Qualität her?

- ☐ nein
- ☐ ja, wenn ja, welche?

Auflistung der Produktionslinien:

Ausschließlich bio:

Ausschließlich konventionell:

Sowohl bio als auch konventionell:

Werden im Unternehmen konventionelle Erzeugnisse verarbeitet, die **gentechnisch** verändert sein können?

Nein ☐ Ja ☐

Wenn ja, Erzeugnisse benennen:

Auflistung der Zusatzstoffe und technischen Hilfsstoffe bei der Herstellung von konventionellen Produkten:

Reinigung der Produktions-/Abfüll-/ Abpacklinien:

Beschreibung Reinigungs**verfahren** / Angaben zu eingesetzten **Mitteln**:

Werden Spülchargen eingesetzt? Nein ☐ Ja ☐

Wenn ja,

Benennung Produktionsanlage	Zusammensetzung	Menge

Reinigung von Flächen und Böden:

Beschreibung Reinigungs**verfahren** / Angaben zu eingesetzten **Mitteln**:

Art der Reinigungs**dokumentation**:

Verpackung der Ausgangserzeugnisse / Fertigprodukte

- ☐ Endverkaufsverpackung
- ☐ Großgebinde zur Weiterverarbeitung (Beutel, Säcke, Fässer, IBC-Container, Bigbags, Paletten)
- ☐ Container
- ☐ lose Ware (z.B. Anhänger, Silo, Tankzug, Obst- und Gemüseboxen)
- ☐ Thermoport

Sonstiges: