|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Produktbezeichnung** | | | BIO Reisprotein 80 % | | | | | | |
|  |  | | | Bio | | | Konventionell | | | |
|  | **Art.Nr. Lieferant:** | | |  | | | **Art.Nr. Raab** | | **L-9207** | |
|  | | | | | | | | | | |
| **2** | Bestehender Lieferant | | | | | Neulieferant | Lieferanten-Nr.: | |  | |
|  | **Lieferant** | | Produzent  Händler | | | | | | | |
|  | Firmenname | |  | | | | | | | |
|  | Straße | |  | | | | | | | |
|  | Postleitzahl, Ort | |  | | | | | | | |
|  | Staat | |  | | | | | | | |
|  | Telefon | |  | | | | | | | |
|  | Fax | |  | | | | | | | |
|  | e-mail | |  | | | | | | | |
|  | Homepage | |  | | | | | | | |
|  | Umsatzsteuer-ID | |  | | | | | | | |
|  | Öko-Kontrollstellen-nummer | |  | | | | | | | |
|  | Kontaktperson Einkauf | |  | | | | | | | |
|  | Kontaktperson Quality | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| **3** | **Sensorisches Profil** | | | | | | | | | |
|  | |  |  | | --- | --- | | Aussehen |  | | Farbe |  | | Geruch |  | | Geschmack |  | | Konsistenz |  | | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
| **4** | **Zutaten**  Liste aller Zutaten und Zusatzstoffe in nach Menge absteigender Reihenfolge:  wertgebende Zutaten mit prozentualer Angabe zum Zeitpunkt der Herstellung aufgrund von QUID (Quantitative Ingredient Declaration); alle Zusatzstoffe mit E-Nummer , Klassen wie z.B. Farbstoff, Säuerungsmittel + Bezeichnung; Angabe der Verarbeitung von Alkohol (auch in den Zutaten) | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |
|  | **Herkunftsland** | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
| **5** | **Chemische / physikalische und mikrobiologische Parameter**  (z.B. pH-Wert; Salzgehalt; Untersuchung auf gentechnische Veränderung, Rückstände etc.) | | | | | | | | | |
| **a)** | **Chemische und mikrobiologische Untersuchungen** | | | | | | | | | |
|  | Chemische und mikrobiologische Untersuchungen werden gemäß Rohstoffanforderung durchgeführt und stehen zur Verfügung. Untersuchungsergebnisse werden auf Verlangen vorgelegt. | | | | | | | Ja | | Nein |
|  | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Labor: | eigenes | Fremdlabor ………………………………………………….. | | | | | | | | | | |
|  | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Häufigkeit der Untersuchung: |  | | | Von jeder Chargen-/Losnummer stehen Rückstellmuster zur Qualitätssicherung zur Verfügung: | Ja | Nein | | Bei „NEIN“ :Wie oft werden Rückstellmuster genommen: |  | | | | | | | | | | | |
| **b)** | **Reinheit** | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
| **6** | **Primärverpackung**  (bitte eventuell vorhandene Verpackungsspezifikationen beifügen) | | | | | | | | | |
|  | Verwendetes Material | | | |  | | | | | |
|  | Verpackungseinheit (in kg): | | | |  | | | | | |
|  |  | Die eingesetzten Materialien entsprechen in jeder Verarbeitungsstufe den aktuell gültige Vorgaben für Verpackungsmaterialien und Gegenständen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, einschließlich der VO (EG) 1935/2004, VO (EG) 10/2011 und VO (EG) 2023/2006. | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |
|  |  | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **7** | **Transport- und Lagerbedingungen** | | | |
|  | Transporttemperatur  (in °C) |  | | |
|  | Lagertemperatur  (in °C) |  | | |
|  | Luftfeuchtigkeit Lager  (in % rel. Luftfeuchte) |  | | |
|  | Veränderungen während der Lagerung (z.B. Bodensatz, Verklumpung, Farbveränderungen) |  | | |
|  | | | | |
| **8** | **Haltbarkeit** | | | |
|  | ungeöffnet in Monaten : | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | bei \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | °C |
|  | geöffnet in Tagen / Monaten : | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | bei \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | °C |
|  | Restlaufzeit bei Anlieferung |  |  |  |
|  | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **9** | **Nährwertangaben** | analytisch | | | | | berechnet | | | | | | |
|  | Angaben bezogen auf | 100g Erzeugnis | | | | | 100ml Erzeugnis | | | | | | |
|  |  | **Wert** | | |  | | | | | | | | |
|  | Brennwert |  | | | kJ | | | | | | | | |
|  | Brennwert |  | | | kcal | | | | | | | | |
|  | Fett |  | | | g | | | | | | | | |
|  | -davon gesättigte Fettsäuren |  | | | g | | | | | | | | |
|  | Kohlenhydrate |  | | | g | | | | | | | | |
|  | -davon Zucker |  | | | g | | | | | | | | |
|  | Ballaststoff |  | | | g | | | | | | | | |
|  | Eiweiß |  | | | g | | | | | | | | |
|  | Salz |  | | | g | | | | | | | | |
|  | weitere Nährwertangaben stehen zur Verfügung: | Ja | | | | | | Nein | | | |  | |
| Wenn ergänzende Nährwertinformationen / Analysen vorhanden sind, bitte beifügen! | | | | | | | | | | | | | |
| **10** | **Allergen-Informationen** (einschließlich möglicher Kreuzkontaminationen im Betrieb und durch Aromen, Zusatzstoffe, Mikroorganismen, Enzyme!) | | | | | | | | | | | | |
| **a)** | **Ist das Produkt frei von…?** | | **JA** | **NEIN** | | **Wenn NEIN, dann betreffende Zutat(en) hier auflisten** | | | | | | | |
|  | Zusatzstoffen  (die über Zutaten in das Erzeugnis gelangt sind) | |  |  | |  | | | | | | | |
| **b)** | **Ist das Produkt frei von…?** | | **JA** | **NEIN** | | **Wenn NEIN, dann betreffende Zutat(en) hier auflisten** | | **Wird im Betrieb bei anderen Produkten verarbeitet** | | | **JA** | | **NEIN** |
|  | **gluten**haltigem Getreide und Getreideprodukten (z.B. auch Stärke aus Weizen) | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Eiern und Eiprodukten | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Milch und Milchprodukten (incl. Lactose) | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Fisch und Fischereizeugnissen | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Krebstieren und E**r**zeugnissen daraus | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Sojabohnen und Produkte daraus | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Erdnüsse und Produkte daraus | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Schalenfrüchte/Nüsse und Nussprodukte | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Sellerie und Erzeugnissen daraus | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Senf und Senferzeugnisse | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Sesamsamen und Produkten daraus | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Weichtiere und Produkte daraus | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg) | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  | Lupine und Produkte daraus | |  |  | |  | |  | | |  | |  |
|  |  | |  |  | |  | | | | | | | |
|  | Zutaten tierischer Herkunft | |  |  | | Wenn NEIN, bitte Tierart(en) angeben | | | | | | | |
|  |  | |  |  | |  | | | | | | | |
| **c)** | **Ist das Produkt geeignet für…. ?** | | **JA** | **NEIN** | |  | | | | | | | |
|  | Vegetarier | |  |  | |  | | | | | | | |
|  | Veganer | |  |  | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **11** | **Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) / Novel Food** | | | | | | | | | | | | |
|  | Enthalten das Erzeugnis oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) gentechnisch veränderte Proteine oder DNS? | | | | | **JA** | | | | **NEIN** | | | |
|  | Werden zur Herstellung des Erzeugnisses oder seiner Rohstoffe (insbesondere Aromen und Zusatzstoffe) GVO verwendet? | | | | | **JA** | | | | **NEIN** | | | |
|  | Kann das Erzeugnis mengenmäßig gentechnisch veränderte Proteine oder DNS höher als in Spuren (0,9 % pro Zutat) enthalten? (Kreuzkontamination beachten!) | | | | | **JA** | | | | **NEIN** | | | |
|  | Wie stellen Sie die Richtigkeit der oben getätigten Angaben sicher? (eventuell vorhandene Dokumentation bitte beifügen!) | | | | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | | | | | | |
|  | Bemerkung: | | | | |  | | | | | | | |
|  | Gilt das Produkt als Novel Food gemäß der gültigen Verordnung? | | | | | **JA** | | | **NEIN** | | | | |
|  | Wenn ja, liegt hierfür die Zulassung des Importeurs bzw. Inverkehrsbringers vor? | | | | | **JA** | | | **NEIN** | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **12** | **Bestrahlung** | | | | | | | | | | | | |
|  | Wird das Produkt oder Teile seiner Rohstoffe einer Bestrahlung unterzogen? | | | | | **JA** | | | | | **NEIN** | | |
|  | Wenn JA, welche(r) Rohstoff(e) / Produkt(e) werden bestrahlt? | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **13** | **Allgemeine Informationen zu Hygienestandards (HACCP) und Zertifizierung** | | | | **a)** | Wird das Produkt / die Produkte nach den Hygienestandards der Lebensmittelhygienever-ordnung und den EU-Hygiene-Standards produziert? | **JA** | **NEIN** | |  | Ist im Produktionsbetrieb ein dokumentiertes HACCP System installiert? | **JA** | **NEIN** | |  | Wenn JA fügen Sie bitte die produktspezifischen Unterlagen bei! (Produktions-Fließschema mit CP/CCP) |  | | |  | Arbeiten Sie im Produktionsbetrieb nach GMP-Richtlinien (Good Manufacturing Practice)? | **JA** | **NEIN** | | **b)** | Ist der Produktionsbetrieb komplett zertifiziert? | **JA** | **NEIN** | |  | Wenn **JA**, |  | | | auf welche Standards, wann und durch wen wurden Sie zertifiziert? |  | | | Wann findet das nächste Re-Audit statt?  (Bitte Zertifizierungs-Bescheinigung beifügen!) |  | | |  | Wenn **NEIN**, |  | | |  | ist dies geplant ? | **JA**    bis Datum: | **NEIN** | |  | Ist der Produktionsbetrieb teilweise Zertifiziert ? | **JA** | **NEIN** | |  | Wenn **JA**, |  | | |  | auf welche Standards, wann und durch wen wurden welche Abteilungen zertifiziert? |  | | |  | Wann findet das nächste Re-Audit statt?  (Bitte Zertifizierungs-Bescheinigung beifügen!) |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Erklärung

Wir bestätigen, dass wir alle erforderlichen Informationen sorgfältig bei uns und unseren Lieferanten geprüft haben und versichern die Richtigkeit aller in diesem Dokument gemachten Angaben.

Wir versichern ferner, dass das Produkt allen Rechtsvorschriften der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union, insbesondere im Hinblick auf Rückstände, gentechnische Veränderungen und Bestrahlung, sowie den Codex Alimentarius Empfehlungen entspricht**. Des Weiteren werden die produktspezifischen Rohstoffanforderungen eingehalten (siehe separates Datenblatt).** Dies garantieren wir im Rahmen unserer Sorgfaltspflicht für alle Lieferungen. Alle Kosten, die durch Warenlieferungen entstehen, bei denen die Produktmerkmale mittelbar oder unmittelbar nicht mit den hier gemachten Angaben übereinstimmen, gehen zu Lasten des Lieferanten. Wir erklären uns damit einverstanden, dass alle in diesem Dokument gemachten produktspezifischen Angaben zur Verbraucherberatung verwendet werden dürfen. Alle Veränderungen am Produkt oder seiner Verpackung werden der Raab Vitalfood GmbH **vor der Änderung** schriftlich mitgeteilt. Festgestellte Produkt- oder Rohwarenmängel werden wir unverzüglich der Raab Vitalfood GmbH mitteilen. Bei Gefahr in Verzug ist die Firma Raab Vitalfood rund um die Uhr unter der Nummer +49 151 53378553 (Herr Dr. Andreas Raab) sofort zu informieren.

Dieses Dokument ist Bestandteil aller durch die Raab Vitalfood GmbH getätigten Bestellungen.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Name:** | **............................................................................................................................** | | |
| **Titel / Position:** | **............................................................................................................................** | | |
| **Datum:** | **..............................................** | **Unterschrift** | **.................................................** |

**(Firmenstempel)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **geprüft und genehmigt durch Raab Vitalfood GmbH** | | | |
| **Datum:** | **..............................................** | **Unterschrift:** | **..................................................** |

Weitere Informationen finden Sie in der jeweiligen Landessprache auf der EU-Seite unter: [www.europa.eu.int/eur-lex](http://www.europa.eu.int/eur-lex)