



### Brot & Backwaren - Backwaren allgemein

23.1.1	Alle <b>Zutaten</b> sind im Sinne der Volldeklaration für den Kunden offenzulegen. Liegt ein solches Dokument vor?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
23.1.2	Richtlinien-Bezug: 8.3.4 Wenn <b>beschichtete Backbleche/Backformen</b> eingesetzt werden, sind diese Art Bleche/Formen alle ohne Beschädigungen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
23.1.3	Richtlinien-Bezug: 8.3.3 Wenn Anzuchtsauer als Starterkultur zum Einsatz kommt, wird dieser ausschließlich in der ersten Stufe der Teigführung eingesetzt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
23.1.4	Richtlinien-Bezug: 8.3.4 Kommt ein Hochfrequenz-Infrarot-Backofen zum Einsatz?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
23.1.5	Richtlinien-Bezug: 8.3.4 Werden Einweg-Backformen aus Aluminiumhartfolie oder wird Folie zum Backen verwendet?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
23.1.6	Richtlinien-Bezug: 8.3.3 Aromaextrakte dürfen nur in der Feinbäckerei als reine ätherische Öle oder reine Extrakte mit Rohstoffidentität verwendet werden. Wird dies eingehalten?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>

### Brot & Backwaren - Brote

23.3.1	Richtlinien-Bezug: 8.3.4 Wird die Stückgare von Broten durch Gefrieren unterbrochen?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	N/A <input type="checkbox"/>
--------	---	--------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

### Bericht über Abweichungen:

<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	1
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	
<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	2
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	
<b>Abweichung bei lfd. Nr.:</b>	3
<b>Sachverhalt:</b>	
<b>Vorgeschlagene Maßnahme:</b>	
<b>Stellungnahme des Unternehmens:</b>	
<b>Anlagen:</b>	

## Status Bericht:

### Aktuelle Kontrollbereiche:

Die im Demeter e. V. registrierten Kontrollbereiche sind nachfolgend und im Erhebungsbogen des Betriebs benannt. Bitte prüfen Sie welche Kontrollbereiche für die Demeter-Zertifizierung hinzugekommen oder weggefallen sind. Kontrollbereiche für Tätigkeiten, die nicht durchgehend, dennoch aber immer wiederkehrend auf dem Betrieb vorkommen, bitte nicht streichen (Bsp. Apfelsaft nur in Jahren mit vielen Äpfeln). Neue Kontrollbereiche am Ende der Tabelle notieren und ggfls. zu kontrollierenden Sachverhalt beschreiben.

Kontrollbereich	Untergruppe	Prozess
Brot & Backwaren	Brote	
Brot & Backwaren	Backwaren	
Brot & Backwaren	Backwaren allgemein	

Für die Demeter-Zertifizierung sind folgende Kontrollbereiche hinzugekommen:

--

## Bestätigung

Ort, Datum

BetriebsleiterIn bzw. die für die inspizierte  
Betriebseinheit verantwortliche Person

InspektorIn

### Bestätigung:

Mit der Unterschrift auf dem Inspektionsbericht wird die Richtigkeit der vorstehenden Angaben nebst Anlagen bestätigt.

#### Aktuelle Einstufung:

Betriebstyp:  
Kontrollstufe:  
Kontrollfrequenz:

Bitte geben Sie für die nächste Kontrolle eine Einschätzung für den Betrieb an:

#### Verarbeitung / Lohn-/Hof-Verarbeitung / Handel:

##### Erklärung zur Kontrollfrequenz-Einteilung bei Verarbeitungs- und Handelsunternehmen

Reiner Handel: 3-5-jährige Kontrollfrequenz  
Normale Verarbeitung: jährliche Kontrollfrequenz  
Abweichungen von der jährlichen Kontrollfrequenz sind bei  
Verarbeitung in geringen Umfang, insbesondere bei  
Lohnverarbeitern möglich.

Bitte ankreuzen

- Bitte Kontrollfrequenz neu beurteilen
- Eine kürzere/längere Kontrollfrequenz ist bei diesem  
Betrieb angemessen.  
Begründung:

#### Erzeugung:

Innerhalb von 1 Jahr und unangekündigte Kontrolle	
Innerhalb von 1 Jahr	
Innerhalb von 2 Jahren	
Innerhalb von 3 Jahren	
Innerhalb von 4 Jahren	