



Checkliste Qualitätszeichen BW (QZBW) für Zeichennutzer – Getreideprodukte (Mahlerzeugnisse, Braumalz, Brennmalz) Backwaren, Teigwaren

Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

1. Allgemeine Anforderungen

		QZBW	1.1 Systemteilnahme ➤ gültiger Zeichennutzungsvertrag liegt vor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.2 Eigenkontrolle ➤ zur Einhaltung der QZBW-Bestimmungen regelmäßig (mind. jährlich) durchgeführt und dokumentiert (Eigenkontrollchecklisten aufbewahrt)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.3 Gentechnik ➤ Produkte erfüllen die Anforderungen für eine Kennzeichnung „Ohne Gentechnik“ gemäß EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eigenkontrollcheckliste für Zeichennutzer – „Ohne Gentechnik“ bearbeitet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	1.4 Zeichenverwendung und Transparenz allgemeine Vorgaben ➤ Qualitätszeichen in den Farben schwarz und gelb gemäß den Vorgaben der aktuellen Zeichensatzung abgebildet (Hinweis: eine Abbildung in Schwarz/Weiß ist ebenfalls zulässig)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Qualitätszeichen stets eindeutig und unmissverständlich (mittels Etikett auf der Ware, Schild am Regal etc.) den betreffenden Produkten zugeordnet (Hinweis: zu Werbezwecken und zu seiner Bekanntmachung kann das Qualitätszeichen auch ohne Zuordnung zu einem bestimmten Produkt verwendet werden (z.B. Lkw-Aufkleber, Plakate, Broschüren, Werbemittel etc.))	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Nicht QZBW-Ware im gesamten Betriebsablauf von QZBW-Ware nachvollziehbar getrennt geführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	gegenüber Endkunden ➤ Herkunft und Rückverfolgbarkeit zur Vorstufe bei Kennzeichnung oder Weiterverarbeitung loser Ware zweifelsfrei nachvollziehbar dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Name und Anschrift des Zeichennutzers in unmittelbarer Verbindung mit dem Produkt genannt (z.B. Etikett)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	im Geschäftsverkehr ➤ einzelne Lieferpartien von QZBW-Rohwaren durch geeignete Kennzeichnungsmittel und Warenbegleitdokumente eindeutig identifizierbar (Hinweis: eine summarische Kennzeichnung ohne Zuordnung der einzelnen Positionen ist nicht ausreichend)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ auf Lieferscheinen Qualitätszeichen nur abgebildet, wenn tatsächlich gekennzeichnete QZBW-Ware darauf aufgeführt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	

2. Herstellung und Vermarktung von Getreideprodukten (Mahlerzeugnisse, Braumalz, Brennmalz) Backwaren, Teigwaren,

			2.1 Hygiene				
		QZBW	➤ HACCP-Konzept dokumentiert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ HACCP-Konzept umgesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.2 Herkunft				
		QZBW	➤ Getreide nachweislich nach QZBW-Bestimmungen für Getreide erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Gewichtsanteil von Zutaten, die nicht in Baden-Württemberg erzeugt werden können (z.B. Sojaprodukte, Sesam, Leinsamen, Mohn), in Backwaren max. 10 % (bezogen auf Rezepturbestandteile ohne zugesetztes Wasser u. Salz)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eier nachweislich in Baden-Württemberg nach QZBW-Bestimmungen für Eier erzeugt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			2.3 Qualität				
			Speisegetreide				
		QZBW	➤ frei von Besatz (< 2 %) und Mutterkorn (< 0,05%)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ max. Feuchte von 14,5 %	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Mehl	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ keine Mehlbehandlungsmittel oder Enzyme bei der Mehlherstellung zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ bei direkter Vermarktung an Endverbraucher oder Abpackung für Endverbraucher keine Ascorbinsäure (Vitamin C) zugesetzt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Backwaren				
		QZBW	➤ jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG, Deutsches Bäckerhandwerk oder gemeinsame Qualitätsprüfung der Zeichennutzer unter neutraler Leitung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ je Prüfmerkmal mind. 3,0 Punkte und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ eine Qualitätszahl von mind. 4,0 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Qualitätszeichen Baden-Württemberg Eigenkontrolle



Schnittstellen			Anforderungen	Erfüllung			Bemerkungen
Gesetz	QS	Prog.		Ja	Nein	Entf.	
			Teigwaren				
		QZBW	➤ Mindestanforderungen aus den Leitsätzen für Teigwaren eingehalten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ Eier-Teigwaren und Eier-Teigwaren mit Hinweis auf hohen Ei Gehalt weisen einen mind. 50 g höheren Volleigehalt/kg Mehl auf, als in den Leitsätzen gefordert	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ färbende Lebensmittel nur eingesetzt, wenn sie in der Verkehrsbezeichnung ausdrücklich genannt, aus natürlicher Herkunft und für den Geschmack der Teigwaren bestimmend sind	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ so getrocknet, dass keine Risse im Endprodukt auftreten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ jährlicher Qualitätsprüfung unterzogen (z.B. durch DLG, Deutsches Bäckerhandwerk oder gemeinsame Qualitätsprüfung der Zeichennutzer unter neutraler Leitung)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ je Prüfmerkmal mind. 3,0 Punkte und	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		QZBW	➤ eine Qualitätszahl von mind. 4,1 oder ein vergleichbares Ergebnis erzielt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Rückstandsuntersuchungen				
			(Hinweis: für Zeichennutzer, die Mehl, Grieß, Schrot und Malz herstellen oder verarbeiten)				
			(Hinweis: die Organisation und Durchführung der Probenahmen und Untersuchungen obliegt den jeweiligen Lizenznehmern)				
		QZBW	➤ teilgenommen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ergebnis der Eigenkontrolle QZBW

Eigenkontrolle durchgeführt am:

kurz-/mittel-/langfristig behebbare Mängel:

Impressum

Herausgeber:

Landesanstalt
für Entwicklung der Landwirtschaft
und der ländlichen Räume (LEL)
Oberbettringer Str. 162,
73525 Schwäbisch Gmünd
www.landwirtschaft-bw.de

Bearbeitung:

LEL, Abt. 4 Agrarmärkte
und Ernährung
Telefon 07171 / 917-100
Fax 07171 / 917-101
www.bw.qqs-hofcheck.de

In Zusammenarbeit mit:

MBW Marketinggesellschaft mbH
Leuschnerstr. 45
70176 Stuttgart
Telefon 0711 / 6667080
info@mbw-net.de

Der Inhalt wurde mit äußerster Sorgfalt nach aktuellem Kenntnisstand zum Zeitpunkt der Drucklegung erarbeitet, eine Haftung schließen wir jedoch aus.

© LEL Schwäbisch Gmünd / MBW Stuttgart 2017. Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung und Nachdruck (auch auszugsweise) sind nur zu Zwecken der betrieblichen Eigenkontrolle im Rahmen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erlaubt.