

Offizielle Verkehrsbezeichnung nach [REDACTED]
1169/2011/EU

Lieferantenbezeichnung [REDACTED]

Lieferanten Artikelnummer [REDACTED]

Allgemeine Anforderungen

Diese Spezifikation ist Bestandteil der aktuellen Einkaufskontrakte und Abrufe der Firmen H. & J. Brügggen KG Lübeck, Brügggen Polen Sp. z o. o. Wilga und Brueggen France Production SAS (BRÜGGEN). Eine Weitergabe dieser Spezifikation oder Teile dieser Spezifikation an Dritte ist nicht gestattet. Der Lieferant garantiert die Einhaltung der unten beschriebenen zugesicherten Eigenschaften.

Der Rohstoff und alle Materialien, die in direktem Kontakt mit dem Rohstoff stehen, müssen ebenso wie die Betriebsstätten den deutschen und europäischen Gesetzen, Verordnungen, Leitsätzen und dem Handelsbrauch entsprechen. Getreide darf nicht auf Böden angebaut werden, auf denen Klärschlamm verwendet wird.

Die folgenden Herkunftsländern sind für die folgenden Rohmaterialien nicht erlaubt: Reis aus China und/ oder USA und/ oder Brasilien wird nicht akzeptiert. Honig aus China und/ oder Türkei und/ oder Indien wird nicht akzeptiert. Leinsaat aus Kanada und/ oder USA wird nicht akzeptiert. Weizen aus den USA wird nicht akzeptiert. Soja aus Indien wird nicht akzeptiert.

Für alle Rohstoffe und andere Materialien kann eine vollständige Rückverfolgbarkeit entsprechend der Verordnung (EG) 178/2002 und folgende garantiert werden.

Der Lieferant verpflichtet sich nur geeignete Materialien für Produktion, Verpackung und Lagerung zu verwenden, um den Anforderungen dieser Spezifikation gerecht zu werden. Der Rohstoff muss entsprechend einem HACCP-Konzept und unter strikten hygienischen Bedingungen hergestellt werden.

Der Lieferant verwendet keine gentechnisch modifizierten Rohstoffe oder gentechnologische Verfahren an.

Der Lieferant wendet keine ionisierenden Strahlen an und setzt keine mit ionisierenden Strahlen behandelten Rohstoffe ein.

Die Verwendung von Schwefeldioxid und Sulfid sowie von Methylbromid ist nicht gestattet.

Der Lieferant wendet in keinem Produktionsschritt Produkte an, die in irgendeiner Form Quartäre Ammoniumverbindungen wie Didecyldimethylammoniumchlorid (DDAC) und Benzalkoniumchlorid (BAC) enthalten.

Der Lieferant/ Hersteller verwendet Glyphosat lediglich gemäß der deutschen und europäischen Rechtsprechung unter Berücksichtigung der Regeln einer guten Herstellungspraxis.

Sollte es wahrscheinlich sein, dass ein Rohmaterial mit dem Norovirus und / oder Hepatitis verunreinigt ist, so hat der Lieferant ein Monitoringprogramm implementiert und vorbeugende Maßnahmen getroffen. Analysenberichte können auf Nachfrage vorgelegt werden.

Der Lieferant garantiert den niedrigsten Perchloratwert gemäß der aktuellen europäischen Rechtsprechung.

Es ist nicht erlaubt das Rohmaterial durch Lohnverarbeitung bei einem anderen Produzenten herstellen zu lassen. Ausnahmen von dieser Anforderung können schriftlich zwischen Brügggen und dem Lieferanten vereinbart werden, nachdem die Umstände bewertet wurden.

Produktänderungen müssen der H. & J. Brügggen KG schriftlich mitgeteilt werden, bevor die Änderung umgesetzt wird.

Der Lieferant verpflichtet sich die Anforderungen der SA 8000® zu erfüllen (SA 8000® ist das Zeichen von Social Accountability International, www.sa-intl.org). Dieser Standard fordert insbesondere keine Kinderarbeit, keine Zwangsarbeit, keine Diskriminierung, keine körperliche Bestrafung, keine mentale oder physikalische Nötigung oder verbale Beschimpfung, keine übermäßigen Arbeitsstunden (Einhaltung der anwendbaren Gesetze), eine gesunde und sichere Arbeitsumgebung, das Recht auf Versammlung sowie das Recht auf Tarifverhandlungen und faire Löhne.

Das Produkt und die Inhaltsstoffe sind kosher und enthalten keine Bestandteile tierischer Herkunft oder Weinalkohol.

BRÜGGEN behält sich vor angekündigte Lieferantenaudits durchführen, um zu prüfen, ob die Anforderungen dieser Spezifikation eingehalten werden. Sollte ein Audit aufgrund von Problemen mit der Produktsicherheit oder -qualität notwendig sein, übernimmt der Lieferant alle anfallenden Kosten.

Analyseparameter, die als CoA gekennzeichnet sind, müssen Bestandteil eines Analysenzertifikates sein, welches zu jeder Anlieferung mit gesendet wird. Die Brügggen Rohmaterialnummer und die Brügggen Bestellnummer werden auf dem Analysenzertifikat angegeben. Das Analysenzertifikat wird spätestens zur Anlieferung an die folgende Emailadresse, des zu beliefernden Werkes geschickt: Anlieferungen in Lübeck/ Deutschland: analyse@brueggen.com, Anlieferungen in Wilga/ Poland: analysis.wilga@brueggen.com, Anlieferungen in Thiers/ France: analyse-thiers@brueggen.com. Weichen Analyseparameter von den vorgegebenen Werten der Spezifikation ab, führt dies zu einer Zurückweisung der Ware auf Kosten des Lieferanten.

Analyseparameter, die mit CoA/1xyear oder CoA/2xyear oder CoA/4xyear gekennzeichnet sind werden an die folgende Emailadresse gesendet labresult@brueggen.com. Die Brügggen Rohmaterialnummer wird auf dem Analysenzertifikat oder in dem Text der Email angegeben. Parameter, die mit CoA/1xyear gekennzeichnet sind, werden im ersten Monat nach Beginn der Lieferungen zu einem aktuellen Kontrakt gesendet. CoA/2xyear werden im Oktober und Mai gesendet. CoA/4xyear werden jedes Quartal gesendet.

Sensorische Anforderungen	
Aussehen	gleichmäßig helle Spelzen und Kerne, hellgelbe bis weiße Färbung, ohne grau verfärbten Spitzen, keine verfärbten Keime, keine braunen Veränderung durch Hitze oder Lagerung
Geruch	frisch, typisch nach Getreide, kein Fremdgeruch
Geschmack	frisch, typisch nach Getreide, kein Fremdgeschmack
Konsistenz	fest

Zutaten in absteigender Reihenfolge				
Zutaten	%	Herkunft	gewonnen aus	IP-preserved (nur für Mais und Soja)
Hafer (gesund und handelsüblich)	100	Deutschland	Hafer	<input type="checkbox"/>
Werden für die Herstellung des Rohmaterials Enzym verwendet?			Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>

Deklaration der Zutatenliste
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

Ort des Anbaus	<input type="checkbox"/>		
Ort der Produktion	<input type="checkbox"/>		
Handelt es sich dabei um Vertragsanbau?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Teilweise <input type="checkbox"/>
Wird das Rohmaterial durch Lohnfertigung bei einem anderen Produzenten hergestellt?	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	
Zertifikat des Produzenten (BRC, IFS, FSSC 22.000 oder vergleichbar)			

Beschreibung der Verarbeitung		Bitte fügen Sie ein Fließschema der Produktion bei incl. CCPs			
Metalldetektor	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Empfindlichkeit [mm]: Fe <input type="checkbox"/>	non Fe <input type="checkbox"/>	SS <input type="checkbox"/>
Magnete:	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Weite: <input type="checkbox"/>		
Siebe:	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	Empfindlichkeit [mm]: <input type="checkbox"/>		
Röntgendetektor:	Ja <input type="checkbox"/>	Nein <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Andere:	<input type="checkbox"/>				

Physikalische Anforderungen (wenn nicht anders kontraktlich vereinbart)

Feuchte	CoA	max.	14 %	Gravimeter
Schüttgewicht	CoA	min.	54 kg / hl	Getreideprober
Dicke	CoA	max.	10 %	< 2 mm Schlitzloch
Besatz (inklusive andere Getreide)	CoA	max.	2 %	Sichtprüfung
Zwillinge		max.	0,8 %	Sichtprüfung
Auswuchs/ gekeimter Hafer		max.	0,5 %	Sichtprüfung
Testschälung (ungeschälte)		max.	2 %	Streckel & Schrader; Gewicht: 50 g, Druck: 6,0 bar, Zeit: 60 Sekunden
Kernanteil		min.	74 %	Streckel & Schrader; Gewicht: 50 g, Druck: 6,5 bar, Zeit: 80 Sekunden
Asche		app.	2,9 %	DIN 10223

Fremdkörper

Steine	keine
andere fremde Bestandteile	keine
Insekten	frei von lebenden oder toten Insekten und anderen Verschmutzungen

Chemische Anforderungen

Schwefeldioxid		nicht nachweisbar		§ 64 LFGB
Pestizide		gemäß der EU Gesetzgebung		§ 64 LFGB
Schwermetalle		gemäß der EU Gesetzgebung		§ 64 LFGB
Aflatoxine		gemäß der EU Gesetzgebung		§ 64 LFGB
Fumonisine		max.	800 µg/kg	HPLC
Ochratoxin A		max.	3,0 µg/kg	HPLC
Deoxynivalenol (DON) -regulär	CoA	max.	350 µg/kg	HPLC
Deoxynivalenol (DON) – schlechtes Erntejahr aufgrund von hoher Belastung mit DON	CoA	max.	1400 µg/kg	HPLC
Summe T-2 und HT-2	CoA	max.	800 µg/kg	HPLC
Zearalenone (ZEA)	CoA	max.	50 µg/kg	HPLC
andere Mycotoxine		gemäß der EU oder der deutschen Gesetzgebung		HPLC

Probenahme für Mykotoxinanalysen gemäß Verordnung (EG) Nr. 401/2006 der Kommission vom 23. Februar 2006 zur Festlegung der Probenahmeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle des Mykotoxingehalts von Lebensmitteln und Verordnung (EG) Nr. 519/2014 der Kommission vom 16. Mai 2014 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 401/2006 hinsichtlich der Probenahmeverfahren für große Partien und folgende.

Probenahme für Deoxynivalenol (DON), Zearalenone (ZEA) und T-2 / HT-2**Bitte ziehen Sie die Muster wie folgt:****Leeres Silo** (LKW Wareneingänge von Landwirten)

Bitte ziehen Sie bei jedem LKW (25 – 27 Tonnen) jedes Mal 2 Muster a 100 g -> min. 200 g.
Bitte sammeln Sie die Muster der LKW Wareneingänge, die in ein Lager/ Silo gefahren werden
z.B. Hafer von 84 Wareneingängen wird in einem Flachlager gelagert
-> 84 x 200 g = Mischmuster des Lagers (min.15 kg)

Volles Silo

Bitte ziehen Sie durch Umlagerung 100 Muster + $\sqrt{}$ Tonnen.

Der Hafer, der durch das Muster repräsentiert wird, wird separat gelagert und nicht mit anderem Hafer vermischt.

Bitte kennzeichnen Sie jedes Hafermuster wie folgt:



















Brüggen/ Name des Haferlieferanten/ Stadt/ Datum der Probenahme/ XY Tonnen

Mikrobiologische Anforderungen

Gesamtkeimzahl	max.	10 ⁶ KBE / g	ISO 4833
Schimmelpilze	max.	10 ⁴ KBE / g	ISO 7954
Hefen	max.	10 ³ KBE / g	ISO 7954
Enterobacteriaceae	max.	10 ⁵ KBE / g	ISO 7402
E. coli	max.	10 ¹ KBE / g	ISO 7251
B. cereus	max.	10 ² KBE / g	L 00.00-25 § 64 LFGB
Staph. aureus	max.	10 ² KBE / g	L 00.00-25 § 64 LFGB
Salmonellen	nicht nachweisbar in 25 g		§ 64 LFGB L 00.00-20

Nährwertangaben in 100 g

Quelle: BLS

Nährwert		kcal
Nährwert		kJ
Fett		7,1 g
Gesättigte Fettsäuren		1,3 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren		g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren		g
Cholesterin		g
Trans Fettsäuren		g
(sollten gehärtete Fette und/ oder Milchfett verarbeitet werden)		
Kohlenhydrate		59,8 g
Zucker		0,9 g
Mehrfach Alkohole		g
Stärke		g
Ballaststoffe		5,6 g
Lösliche Ballaststoffe		g
Unlösliche Ballaststoffe		g
Protein		11,7 g
Salz		g
Natrium		0,008 g

Zusicherung über Gentechnikfreiheit und der Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit

Die an die H. & J. Brügggen KG gelieferten Lebensmittel (einschließlich der Rohwaren, Halbfertigprodukte und Endprodukte, lose oder verpackt) und deren Zutaten (einschließlich der noch im Produkt befindlichen technischen Hilfsstoffe, Trägerstoffe und Lösungsmittel von Aromen und Aromastoffen, sowie Trägerstoffe und Lösungsmittel von Zusatzstoffen) stammen nicht aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) und/oder enthalten keine GMO und/oder sind keine GMO und bedingen keine Kennzeichnung der Produkte gemäß den Verordnungen (EG) 1829/2003 und (EG) 1830/2003 zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von gentechnisch veränderten Lebens- und Futtermitteln. Dies schließt auch die Fütterung von Tieren mit gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Futtermittel aus, die zur Herstellung der gelieferten tierischen Produkte dienen.

Für die an die H. & J. Brügggen KG gelieferten Lebensmittel (einschließlich der Rohwaren, Halbfertigprodukte und Endprodukte, lose oder verpackt) und deren Zutaten (einschließlich der noch im Produkt befindlichen technischen Hilfsstoffe, Trägerstoffe und Lösungsmittel von Aromen und Aromastoffen, sowie Trägerstoffe und Lösungsmittel von Zusatzstoffen) kann eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zu deren Ursprung gewährleistet werden.

GVO Analysen werden wie folgt durchgeführt: negativ für 35 S-Promotor, NOS-Terminator und falls notwendig ebenso für FMV, Syn.pat und bar abhängig vom Rohmaterial, 45 Zyklen, Nachweisgrenze 0,01%. Sollten bestimmte GMO Sorten die oben aufgeführten Elemente nicht enthalten, werden die spezifischen Sorten einzeln analysiert.

Name/ Ort / Datum / Unterschrift / Firmenstempel

Ernährungsformen

Das Produkt und Inhaltstoffe sind für folgende Ernährungsformen geeignet

- Vegetarisch
- Vegan
- Kosher
- Halal

ja	nein

Bitte fügen Sie eine Kopie der Zertifikate bei.

Allergene (bitte entsprechend kennzeichnen) Bitte legen Sie eine Kopie Ihrer Allergenpolitik bei und nennen Sie die Maßnahmen, die Sie ergriffen haben, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.	In der Rezeptur/ im Produkt enthalten		Auf der Produktionslinie präsent / Kreuzkontamination möglich		Unbekannt, Ungenügende Datenlage/ keine Daten verfügbar	Kommentar Analytische Werte [mg/100 g]
	Nein	Ja	Nein	Ja		
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Fisch/ Meeresfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Hinzugefügtes Glutamat (E620 – E625)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hülsenfrüchte (alle Arten von Bohnen: Gartenbohne, Gemüsebohne, Brechbohne, Flageolet, Adzuki or Adzukibohne, braune und weiße Bohnen, schwarze und rote Bohnen, Mondbohne, Mungobohnen, grüne Bohnen, Prinzessbohne, dicke Bohne/ Saubohne, Zuckerschoten etc.; alle Arten von Erbsen: (Garten)-Erbsen, gelbe Erbsen, grüne Erbsen, Linsen, Kapuziner-Erbse, Kichererbsen etc.; Bohnensprossen, Alfalfa, Katjang idjoe (indonesische Mungobohnen); Bokshornklee)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hühnerfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Kakao	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Karotte, Mohrrübe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Koriander	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Künstliche (Azo) Farbstoffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Mais	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (Laktose inbegriffen)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss(öl), Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, , Pistazie, Macadamia und Queenslandnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sesam und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Sonnenblumensamen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfit und Schwefeldioxid > 10 mg/kg		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
andere (genauere Angaben)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Ist eine oder mehrere der folgenden Substanzen im Produkt oder auf der Produktionslinie präsent:	Ja	Nein
Antioxidantien, Aspartam, Fruktose, Gelatine, Hefen, Hülsenfrüchte (Bohnen, Bockshornklee, Linsen, (Kicher-)erbse), Kastanie, Kokosnuss, Konservierungsstoffe (z.B. Benzoesäure und PHB), Mohn, Pinie, Vanille (natürliche), Zimt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wenn ja , welche sind im Produkt enthalten:	[]	
Wenn ja , welche sind auf der Produktionslinie präsent:	[]	

Transport und Warenannahme

Transport

Der Warentransport muss den Anforderungen der 852/2004/EEC und unsere Lieferanweisungen für Rohmaterialien (A06D00001X) und dem Anhang zu A06D00001X entsprechen.

Verpackung

Transportbehälter und/ oder Container müssen ausschließlich der Beförderung von Lebensmitteln vorbehalten bleiben. Die Verpackung muss den Anforderungen der 1935/2004/EEC, 2023/2006/EEC, 10/2011/EEC und folgende entsprechen. **Das Rohmaterial ist in blauer Plastikfolie zu verpacken. Klebeband ist ebenfalls blau.** Anlieferung auf Plastikpaletten oder neuen intakten Holzpaletten unter Verwendung einer Zwischenlage.

Big Bags

Bauweise (Bändchengewebe, Übereckvernähung), hohe Gebrauchstauglichkeit (mehrfach verwendbar), glatte Innenseite, Sandwich, Rundgewebe ohne außen liegende Abschlusskante am Ein- und Auslauf, alle Nähte müssen außen sein, Nähte müssen blau sein (Lebensmitteltauglichkeit der gefärbten Nähte muss gegeben sein), Überwendlich- und Sicherheitsnaht, Außennähte verödet, ohne Fransen, kann Nahtabdichtung (mit Dichtband oder Dichtdocht/beidseitig an allen Nähten) haben

Art der Verpackung

lose

Verpackungsgröße

[]

Kennzeichnung

Jedes Gebinde soll durch die Beschreibung der Ware, Batch/ Lot-Nummer, Produktionsdatum und Mindesthaltbarkeitsdatum (EAN code) sowie durch die Kontrakt- und/ oder Bestellnummer sowie durch die Verschiffungspapiere leicht zu identifizieren sein.

Sicherheitsdatenblatt

Bitte legen Sie ein Sicherheitsdatenblatt des Rohmaterial bei, falls notwendig

Lagerbedingungen

gelagert in sauberen, kühlen und trockenen Lagerhäusern ohne Fremdgerüche, ungeöffnet. Sollte das Produkt spezielle Lageranforderungen benötigen, so geben Sie diese bitte hier an:

[]

Mindesthaltbarkeit

mindestens 12 Monate (365 Tage)

Restlaufzeit

¾ der Mindesthaltbarkeit (270 Tage)

Grund der Änderung: LMIV	Erstellt von: Jelena Kocareva	Datum: 09.10.2018
Lieferant	[]	
Adresse	[]	
Kontakt Vertrieb	[]	
Telefon	[]	
Fax	[]	
E-Mail	[]	
Kontakt Qualität	[]	
Telefon	[]	
Fax	[]	
E-Mail	[]	
Notfallnummer	[]	

Zertifikate (bitte fügen Sie eine Kopie bei)	
HACCP (Standard, Datum der Erstzertifizierung, gültig bis)	
IFS (Standard, Datum der Erstzertifizierung, gültig bis)	
BRC (Standard, Datum der Erstzertifizierung, gültig bis)	
FSSC 22.000 (Standard, Datum der Erstzertifizierung, gültig bis)	
Andere:	
Bestätigung	Name / Ort / Datum / Unterschrift / Firmenstempel