



Güte- und Prüfbestimmungen zur Verleihung des Thüringer Qualitätszeichens für Milch und Milchprodukte, einschließlich Speiseeis – Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch –



1. Inhaltsverzeichnis

| | | |
|------|--------------------------------------|---|
| 1. | Inhaltsverzeichnis | 1 |
| 2. | Geltungsbereich | 2 |
| 2.1. | Allgemeines | 2 |
| 2.2. | Begriffe | 2 |
| 3. | Güte- und Prüfbestimmungen | 3 |
| 3.1. | Anforderungen an den Betrieb | 3 |
| 3.2. | Anforderungen an die Ware | 3 |
| 3.3. | Anforderungen an die Verpackung..... | 5 |
| 3.4. | Wertschöpfungskette | 5 |
| 4. | Überwachung..... | 5 |
| 4.1. | Erst- bzw. Zulassungsprüfung | 5 |
| 4.2. | Routineüberwachungen..... | 6 |
| 5. | Kosten..... | 8 |
| 6. | Schlussbemerkungen..... | 8 |

Anlagen

Anlage I Muster Produkt-Prüfberichte

2. Geltungsbereich

2.1. Allgemeines

2.1.1 Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten für nachstehend aufgeführte Milch und Milchprodukte von Kuh, Ziege und Schaf, die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet sind.

Die für das Qualitätszeichen zugelassenen Erzeugnisse sind:

- Vorzugsmilch
- Konsummilch (pasteurisiert und ultrahocherhitzt)
- Milchmischgetränke (wärmebehandelt und ultrahocherhitzt)
- Sahne (wärmebehandelt)
- Sahneerzeugnisse (ultrahocherhitzt)
- Trockenmilcherzeugnisse
- Joghurt- und Desserterzeugnisse
- Saure Sahne, Dickmilch, Creme fraîche
- Buttermilch, Molkenerzeugnisse
- Frischkäse und -zubereitungen
- Sauermilchquark
- Sauermilchkäse, Kochkäse
- Schmelzkäse und -zubereitungen
- Labkäse
- Butter
- Eis

2.1.2 Die Güte- und Prüfbestimmungen gelten immer in Verbindung mit den gültigen Zeichensatzungen sowie den Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen für die Verleihung und Führung der Qualitätszeichen vom Freistaat Thüringen.

2.1.3 Der Produkt-Prüfberichte (Anlage I) sind Bestandteil der Prüfbestimmungen. Sie dienen dem Lizenzgeber ebenso wie dem Lizenznehmer als Nachweis durchgeführter Fremdüberwachungen, entsprechend diesen Güte- und Prüfbestimmungen.

2.2. Begriffe

2.2.1 Die Erstprüfung ist die erste Prüfung eines Betriebes und eines Produktes durch eine Kontrollinstanz.

- 2.2.2 Die Zulassungsprüfung ist die erste Prüfung eines neuen Produktes eines zugelassenen Betriebes durch eine Kontrollinstanz.
- 2.2.3 Die Routineüberwachung ist eine regelmäßige Überprüfung eines Produktes durch eine Kontrollinstanz.
- 2.2.4 Die definierte Gebietskulisse bedeutet die Übertragung des Qualitätszeichens auf eine definierte Region oder ein Land in der Europäischen Union.

3. Güte- und Prüfbestimmungen

3.1. Anforderungen an den Betrieb

- 3.1.1 Bei Vorhandensein eines oder mehrerer Qualitätsmanagementsysteme (QS, IFS, ...) ist ein jährlicher Nachweis aller aktuell gültigen Kontrollzertifikate bei der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einzureichen.
- 3.1.2 Die Einhaltung der aktuellen Gesetzlichkeiten und einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind für den Betrieb zwingend Voraussetzung.
- 3.1.3 Bei der erstmaligen Antragstellung des Betriebes wird eine Vor-Ort-Begehung durchgeführt. Diese umfasst die Überprüfung der Qualitäts- und Hygienestandards des Betriebes sowie des Rohstoffnachweises.

3.2. Anforderungen an die Ware

3.2.1. Allgemeines

- 3.2.1.1 Die Vorverarbeitung des Erzeugnisses muss in Thüringen oder in den an Thüringen angrenzenden Landkreisen (bzw. in der definierten Gebietskulisse) stattfinden. Die Endverarbeitung des Erzeugnisses muss in Thüringen (bzw. in der definierten Gebietskulisse) erfolgen.
- 3.2.1.2 Die mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Erzeugnisse müssen den gesetzlich festgelegten Bestimmungen und den darauf beruhenden Folgeverordnungen sowie den einschlägigen Leitsätzen entsprechen. Insbesondere sind Forderungen der „*Thüringer Verordnung zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse*“ vom 6. Februar 1995 und der *VO (EG) Nr. 853/2004* in der jeweils geltenden Fassung zu erfüllen.

3.2.1.3 Der Lizenznehmer verpflichtet sich bei Änderungen von Verordnungen und Gesetzen sowie bei der Festlegung neuer Richtlinien die jeweils gültige Fassung einzuhalten.

3.2.2. Sensorische Beschaffenheit (Sensorik)

3.2.2.1 Im sensorischen Bereich gilt als Voraussetzung für die Vergabe des Qualitätszeichens eine Qualitätszahl von mind. 4,50 (von max. 5,00).

In jedem Einzelprüfmerkmal müssen mind. 3,80 Punkte (ungewichtet) erreicht werden.

3.2.2.2 Die Durchführung der sensorischen Prüfung erfolgt nach den Prüfschemata für die Qualitätsbeurteilung von Milch und Milchprodukte (*angelehnt an die DLG-Prüfbestimmungen*) auf der Grundlage des 5-Punkte-Schemas (Tabelle 1).

Dabei berechnet sich die Qualitätszahl folgendermaßen:

- Gewichtete Bewertung = erreichte Punkte (Tabelle 1) x Faktor*
- Qualitätszahl (max. 5,00) = Summe gewichtete Bewertung / Summe Faktoren

* Prüfmerkmale und Bewertungsfaktoren wurden produktspezifisch festgelegt (s. Muster Produkt-Prüfberichte für die einzelnen Milcherzeugnisse – Anlage I).

Tabelle 1: 5-Punkte-Skala und Bewertungstabelle

| Punkte | Qualitätsbeschreibung | allgemeine Eigenschaften |
|---------------|------------------------------|--|
| 5 | sehr gut | volle Erfüllung der Qualitätserwartung |
| 4 | gut | geringfügige Abweichung |
| 3 | zufriedenstellend | merkliche Abweichung |
| 2 | weniger zufriedenstellend | deutlicher Fehler |
| 1 | nicht zufriedenstellend | starker Fehler |
| 0 | ungenügend | nicht bewertbar |

3.2.2.3 Bei Erzeugnissen, die aus Ziegen- oder Schafsmilch hergestellt wurden, darf der art-typische Geschmack und Geruch wahrnehmbar, aber nicht unangenehm aufdringlich sein.

3.2.2.4 Der Lizenzgeber behält sich Änderungen der Bewertungsfaktoren vor.

3.2.3. Chemische, physikalische und mikrobielle Beschaffenheit (Analytik)

3.2.2.5 Der Umfang des Untersuchungsspektrums wird produktspezifisch gemäß der „*Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse*“ festgelegt.

Die analytischen Ergebnisse müssen mind. den Gesetz- und Richtwerten (gemäß der „*Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse*“, der VO (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils geltenden Fassung und den allgemeinen Anforderungen des geltenden Lebensmittelrechtes) entsprechen.

3.3. Anforderungen an die Verpackung und Kennzeichnung

3.3.1 Es dürfen nur Verpackungen und Etiketten mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet werden, deren zugehöriger Inhalt den Anforderungen von Abschnitt 3.2. dieser Güte- und Prüfbestimmungen entspricht.

3.3.2 Bei der Wahl der Verpackung und der Kennzeichnung sind die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten.

3.3.3 Für Produkte, die nicht den Bestimmungen des Thüringer Qualitätszeichens entsprechen, müssen Verpackungen bzw. Etiketten ohne das Qualitätszeichen in ausreichender Menge oder andere Verwendungsmöglichkeiten für die Produkte zur Verfügung stehen.

3.4. Wertschöpfungskette

Der Lizenznehmer ist verpflichtet die einzelnen Schritte der Wertschöpfungskette mit entsprechenden Lieferverträgen bzw. Lieferdokumenten zu belegen und diese nach Anforderung der beauftragten Stelle des Lizenzgebers einzureichen.

4. Überwachung

4.1. Erst- bzw. Zulassungsprüfung

4.1.1 Die Erstprüfung beinhaltet eine Vor-Ort-Begehung und eine Produktprüfung (Anlage I).

4.1.2 Die Zulassungsprüfung besteht nur aus einer Produktprüfung (Anlage I).

4.1.3 Die Vor-Ort-Begehung wird von der beauftragten Stelle des Lizenzgebers durchgeführt.

- 4.1.4 Die Produktprüfungen für 3.2.2. und 3.2.3. werden nur von anerkannten Prüflaboren durchgeführt. Die für die Produktprüfung bereitgestellten Erzeugnisse müssen die normale Handelsware repräsentieren (dürfen nicht für die Qualitätsprüfung gesondert produziert werden).
- 4.1.5 Die Erst- bzw. Zulassungsprüfung umfasst eine sensorische und eine analytische Produktprüfung.
- 4.1.6 Über das Ergebnis der Vor-Ort-Begehung und Produktprüfung wird ein Prüfbericht erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Antragsteller und die beauftragte Stelle des Lizenzgebers.
- 4.1.7 Bei negativem Prüfergebnis der Vor-Ort-Begehung oder der Produktprüfung kann der Antragssteller eine Nachprüfung verlangen.
- 4.1.8 Liegt ein schwerwiegender Verstoß des Betriebes – wie in den Zeichensatzungen definiert – vor, ist eine Nachprüfung erst nach frühestens drei Monaten möglich.
- 4.1.9 Führen die Erst- bzw. Zulassungsprüfung und die Nachprüfung zu einem negativen Ergebnis, erfolgt keine Vergabe des Qualitätszeichens.

4.2. Routineüberwachungen

4.2.1. Eigenüberwachung

- 4.2.1.1 Jeder Lizenznehmer hat die erforderlichen Vorkehrungen zu treffen, um eigenverantwortlich für die gleichbleibende und ständige Erfüllung der Güte- und Prüfbestimmungen zu sorgen.
- 4.2.1.2 Der Lizenznehmer ist für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der Qualitätskriterien auf allen Stufen verantwortlich.
- 4.2.1.3 Über die im Rahmen der Eigenüberwachung durchgeführten Prüfungen (Wareneingang, Temperaturkontrollen (Lagerung, Kühl- und Heißtemperaturen), Reinigung/Desinfektion (Reinigungsplan und Kontrolle), Schädlings-Monitoring, Schulungen (Infektionsschutzgesetz und Lebensmittelhygiene) und Rückverfolgbarkeit) sind sorgfältige Aufzeichnungen zu erstellen. Diese sind mind. drei Jahre lang aufzubewahren. Der beauftragten Stelle des Lizenzgebers sind die Aufzeichnungen der Eigenprüfungen auf Wunsch vorzulegen.

4.2.2. Fremdüberwachung

4.2.2.1 Die Probenahme und Produktprüfung erfolgen im Rahmen der amtlichen Qualitätskontrollen nach der *Thüringer Verordnung zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse*. Die Prüfung erstreckt sich nur auf zeichenführende Erzeugnisse und wird zweimal im Jahr durchgeführt.

4.2.2.2 Die Produkte müssen in den analytisch geprüften Parametern mindestens vier Punkte entsprechend der "*Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse*" erreichen.

4.2.2.3 Die Durchführung der Laboruntersuchungen erfolgt nach akkreditierten Methoden, durch die vom Lizenzgeber zugelassenen akkreditierten Prüflabore. Die Anwendung nicht-akkreditierter Methoden ist nur nach Genehmigung des Lizenzgebers zugelassen.

4.2.2.4 Über das Ergebnis der Produktprüfung wird ein Prüfbericht erstellt. Je ein Exemplar erhalten der Lizenznehmer und die beauftragte Stelle des Lizenzgebers.

4.2.2.5 Bei negativem Prüfergebnis des Produktes muss eine Nachprüfung vorgenommen werden.

4.2.2.6 Führt auch die Nachprüfung des Produktes zu einem negativen Ergebnis, so ist die Überwachungsbehörde des Lizenzgebers unverzüglich zu unterrichten. Die festgestellten Verstöße und Unregelmäßigkeiten werden nach den gültigen Lizenz- und Zeichennutzungsverträgen sowie den Zeichensatzungen durch die Überwachungsbehörde sanktioniert.

4.2.2.7 Die beauftragte Stelle des Lizenzgebers behält sich zusätzliche Prüfungen vor, wenn die Annahme besteht, dass bei den gekennzeichneten Erzeugnissen eine Qualitätsminderung eingetreten ist bzw. Zuwiderhandlung gegen den Lizenz- und Zeichennutzungsvertrag, die Zeichensatzung, lebensmittelrechtliche Bestimmungen oder die Güte- und Prüfbestimmungen zu befürchten sind.

Diese Prüfungen können über Art und Umfang der laufenden Qualitätskontrollen hinausgehen.

5. Kosten

Für die Produktprüfung fallen für den Lizenznehmer keine Kosten an, sofern die Prüfungen als amtliche Qualitätsprüfungen nach der *Thüringer Verordnung zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse* durchgeführt werden.

Die Kosten für Nachprüfungen und zusätzliche Prüfungen des Produktes sind vom Lizenznehmer zu tragen.

6. Schlussbemerkungen

Die Güte- und Prüfbestimmungen können im Bedarfsfall, bei notwendigen gesetzlichen, vorgeschriebenen oder sonstigen dringenden Änderungen durch den Lizenzgeber überarbeitet werden.



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Vorzugsmilch



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Gewichtete Bewertung | Faktoren/Fehler | | | |
|--|------------------------|--|--|--|
| 1. Aussehen 4 | | | | |
| 2. Geruch 4 | | | | |
| 3. Geschmack 6 | | | | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Konsummilch



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 4 | |
| 2. Geruch | | 4 | |
| 3. Geschmack | | 6 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität
von
Milchmischgetränken (wärmebehandelt)

Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen/Farbe | | 5 | |
| 2. Geruch | | 3 | |
| 3. Geschmack | | 8 | |
| 4. Konsistenz | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität
von
Sahne (wärmebehandelt)

Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 2 | |
| 2. Geruch | | 4 | |
| 3. Geschmack | | 6 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität von **Sahnerzeugnissen (ultrahocherhitzt)**

Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 2 | |
| 2. Geruch | | 4 | |
| 3. Geschmack | | 6 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität
von
Trockenmilcherzeugnissen

Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 3 | |
| 2. Geruch | | 3 | |
| 3. Geschmack | | 8 | |
| 4. Reinheitsgrad | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität
von
Joghurt- und Dessertzeugnissen

Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 4 | |
| 2. Geruch | | 2 | |
| 3. Geschmack | | 6 | |
| 4. Konsistenz / Textur | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität
von
Saurer Sahne, Dickmilch und Creme fraîche

Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 4 | |
| 2. Geruch | | 2 | |
| 3. Geschmack | | 6 | |
| 4. Konsistenz/Textur | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

- Wenn ja, ...
- „Geprüfte Qualität aus Thüringen“
 - „Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT **NICHT ERFÜLLT**

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Buttermilch



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 4 | |
| 2. Geruch | | 2 | |
| 3. Geschmack | | 6 | |
| 4. Konsistenz | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens



zur Bestimmung der Qualität
von
Frischkäse und -zubereitungen

Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 3 | |
| 2. Gefüge | | 5 | |
| 3. Geruch | | 4 | |
| 4. Geschmack | | 8 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Sauermilchquark



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 2 | |
| 2. Gefüge | | 4 | |
| 3. Geruch | | 3 | |
| 4. Geschmack | | 6 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Sauermilchkäse



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen - Äußeres | | 3 | |
| 2. Aussehen - Inneres | | 3 | |
| 3. Geruch | | 3 | |
| 4. Geschmack | | 7 | |
| 5. Konsistenz | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Kochkäse



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen - Äußeres | | 3 | |
| 2. Aussehen - Inneres | | 3 | |
| 3. Geruch | | 3 | |
| 4. Geschmack | | 7 | |
| 5. Konsistenz | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Labkäse



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen - Äußeres | | 4 | |
| 2. Aussehen - Inneres | | 2 | |
| 3. Geruch | | 3 | |
| 4. Geschmack | | 7 | |
| 5. Konsistenz | | 4 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Butter



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 2 | |
| 2. Textur | | 2 | |
| 3. Geruch | | 4 | |
| 4. Geschmack | | 7 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer



Produkt-Prüfbericht des Thüringer Qualitätszeichens

zur Bestimmung der Qualität
von
Eis



Unternehmen:

.....

Produktbezeichnung:

Kennzeichnung:

(Los bzw. Chargennummer)

Menge:

Verpackung:

(Beschreibung)

Prüfungsart:

Probenehmer:

Datum der Probenahme:

1 Sensorische Prüfung

| Beurteilungskriterien/Fehler | Erreichte Punkte | Faktor | Gewichtete Bewertung |
|---|---|--------|----------------------|
| 1. Aussehen | | 4 | |
| 2. Gefüge | | 4 | |
| 3. Geschmack | | 6 | |
| Erzielte Qualitätszahl (mind. 4,50): | (Summe Gewichtete Bewertung / Summe Faktoren) | | |

2 Analytische Prüfung

Die Festlegung des Parameterspektrums erfolgt entsprechend der "Verwaltungsvorschrift zur Qualitätsprüfung von Milch, Milcherzeugnissen, Butter und Käse". In allen Prüfmerkmalen müssen mindestens 4 Punkte erreicht werden.

Sind die sensorischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Sind die analytischen Anforderungen erfüllt: ja nein

Ist die Ware mit dem Qualitätszeichen gekennzeichnet: ja nein

Wenn ja, ...

„Geprüfte Qualität aus Thüringen“

„Geprüfte Qualität – Hergestellt in Thüringen“

Das Produkt hat die Kriterien für das Thüringer Qualitätszeichen:

ERFÜLLT

NICHT ERFÜLLT

.....
Ort, Datum

.....
Unterschrift Prüfer