

Lebensmittelkennzeichnung

Weiterführende Informationen zu den Pflichtangaben.

Aufgrund der Vielzahl und Kategorien an Lebensmitteln ist es von Vorteil sich näher darüber zu informieren, welche Pflichtangaben und Vorgaben zu erfüllen sind.

Dabei ist auch zu berücksichtigen, wie schon im Tutorial angesprochen, welche Verkaufsart (direkt ab Hof, Hofladen, Dorfladen, SB-Automat, ...) gewählt wird.

Aktuelle und weiterführende Informationen bieten Euch einschlägige Portale, die Euch näher darüber informieren, was genau für Eure Produkte zu beachten ist.

Also, schaut Euch in Eurer entsprechenden Lebensmittelkategorie um und informiert Euch.

Weitere und nähere Informationen findet Ihr unter:



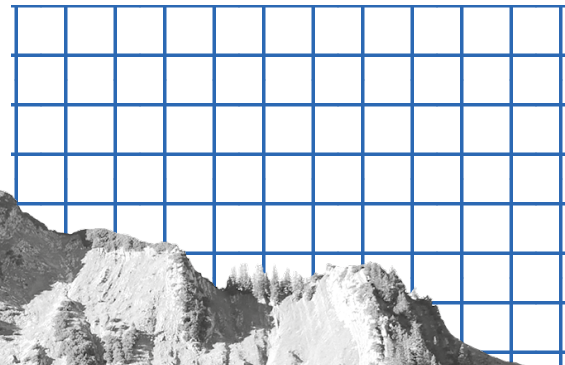
Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit

www.lgl.bayern.de/lebensmittel/kennzeichnung/leitfaden/index.htm

www.lgl.bayern.de/downloads/lebensmittel/doc/merkblatt_direktvermarktung.pdf

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

www.stmelf.bayern.de/mam/cms01/agrarpolitik/dateien/direktvermarktung_2017_web.pdf



Pflichtangaben auf der Verpackung*

1. Verkehrsbezeichnung

3. Kennzeichnung der Allergene
Müssen sich von den anderen Zutaten eindeutig abheben, z. B. durch **Fettdruck**.

4. Mindesthaltbarkeitsdatum
(inkl. Lagerhinweis), Verbrauchsdatum oder Einfrierdatum

8. Nährwertkennzeichnung

Dinkel Penne

Zutaten: **Dinkelmehl, Eier.**

Kann Spuren von **Ei** enthalten.

Zubereitung: Dinkel Penne in kochendes Salzwasser geben und unter gelegentlichem Umrühren kochen, bis die bevorzugte Bissfestigkeit erreicht ist.

Kochzeit: ca. 8-10 Minuten

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Vorderseite.

Trocken, kühl und dunkel lagern.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Energie	1518 kJ 358 kcal
Fett	1,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	72,4 g
- davon Zucker	2,7 g
Ballaststoffe	2,8 g
Eiweiß	12 g
Salz	> 0,01 g

500g e



4 032914 440548



Deutsche Landwirtschaft

Hergestellt von:
Familienhof Hofgold
Hofgoldstraße 2
83729 Hof

2. Verzeichnis der Zutaten
Die Hauptzutat steht somit an erster Stelle, die gewichtsmäßig am wenigsten vorhandene Zutat steht am Ende des Verzeichnisses.

7. Herkunftsbezeichnung
- Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (frisch, gekühlt oder gefroren)
- Rindfleisch (unverarbeitet)
- Eier, frisches Obst und Gemüse
- Honig
- Bioprodukte mit EU-Bio-Logo

6. Name & Anschrift des Herstellers

5. Nettofüllmenge

* beispielhaftes Symboletikett

-2-