

**Anlage Lebensmittel und Qualitätssicherung zu
den Allgemeinen Einkaufsbedingungen der Hefe
van Haag GmbH & Co. KG und der
Hefe van Haag B.V.**

1 Geltungsbereich und Form

- 1.1 Die vorliegenden Allgemeinen Lebensmittel- und Qualitätssicherungsbedingungen (ALQB) gelten für alle Geschäftsbeziehungen mit unseren Geschäftspartnern und Lieferanten („Verkäufer“). Die ALQB gelten nur, wenn der Verkäufer Unternehmer (§ 14 BGB), eine juristische Person des öffentlichen Rechts oder ein öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist.
- 1.2 Die ALQB gelten insbesondere für Verträge über den Verkauf und/oder die Lieferung beweglicher Sachen („Ware“), ohne Rücksicht darauf, ob der Verkäufer die Ware selbst herstellt oder bei Zulieferern einkauft (§§ 433, 650 BGB).

2 Leistungsgrundsätze

- 2.1 Der Verkäufer gewährleistet, unbeschadet weitergehender Verpflichtungen, dass die von ihm gelieferten Waren den Empfehlungen des BfR (Bundesinstituts für Risikobewertung) entsprechen. Der Verkäufer gewährleistet, dass die gelieferten Waren unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Anwendung der erforderlichen Hygiene- und Qualitätskontrollen hergestellt und/oder behandelt worden sind. Vorstehende Bestimmungen gelten für Lebensmittel im Sinne des § 2 Abs. 1 LFGB entsprechend.
- 2.2 Der Lieferung ist ein Lieferschein unter Angabe von Datum (Ausstellung und Versand), Inhalt der Lieferung (Artikelnummer, Artikelbezeichnung und Menge), unserer Bestellkennung (Datum und Nummer) beizulegen, sowie der Angabe des EAN128 Barcode, der Charge und dem Mindesthaltbarkeitsdatum. Fehlt der Lieferschein oder ist er unvollständig, so haben wir hieraus resultierende Verzögerungen der Bearbeitung und Bezahlung nicht zu vertreten. Außerdem gewährleistet der Verkäufer eine lückenlose Dokumentation, die jederzeit die Rückverfolgbarkeit der jeweiligen Charge zulässt. Diese wird auf Anforderung uns unverzüglich zur Verfügung gestellt.
- 2.3 Bei der Lieferung von Lebensmitteln sowie sonstigen bei der Lebensmittelherstellung verwendeten Stoffen, Verpackungsmaterialien für Lebensmittel sowie sonstigen Materialien, welche beim Fertigungs- oder Abpackprozess mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen die Produkt- und Transportverpackungen sowie die verwendeten Transportmittel in einem hygienisch einwandfreien Zustand und für die Lagerung von Lebensmitteln (auch Frischware) geeignet sein. Der Verkäufer ist verpflichtet sicherzustellen, dass die gelieferte Ware gemäß den gesetzlichen Bestimmungen transportiert wird. Die Waren haben bei Ankunft mindestens die gesetzlich

erforderlichen und in den Produktspezifikationen angegebenen Kerntemperaturen aufzuweisen.

3 Allgemeine Anforderungen Analyse

- 3.1 Vor jeder Erstbelieferung und erneuter Einlistung müssen dem Verkäufer aktuelle Analysen vorliegen. Diese Analysen sind vom Verkäufer vorzuhalten und müssen uns auf Verlangen jederzeit zur Verfügung gestellt werden. Spezifikationen, Konformitätserklärungen und Zertifikate (z.B. Bio oder Halal-Zertifikate) für Lebensmittel sind vor jeder Erstbelieferung und bei Änderungen jener vorzulegen.
- 3.2 Jeweils im halbjährigen Turnus müssen dem Verkäufer aktuelle Halbjahresanalysen vorliegen. Diese Analysen sind vom Verkäufer vorzuhalten und müssen uns auf Verlangen jederzeit zur Verfügung gestellt werden.
- 3.3 Die Analysen müssen von einem nach DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditierten, sachverständigen Institut erstellt werden. Eine Analyse muss alle für eine Aussage zur Verkehrsfähigkeit der Ware relevanten Parameter enthalten. Die Verkehrsfähigkeit nach lebensmittelrechtlichen Vorschriften und in Bezug auf Lebensmittelsicherheit, Lebensmittellegalität und Lebensmittelqualität muss beurteilt und bestätigt sein. Folgende Untersuchungsbereiche müssen dabei immer abgedeckt sein: Sensorik; Chemie; Mikrobiologie; Deklaration.
- 3.4 Die in einer Analyse aufgeführten Nährwertangaben sollen auf analytischen Werten beruhen, die aus Bestimmungen mit repräsentativen Probemengen (Mehrfachbestimmung) ermittelt worden sind.
- 3.5 Für das Nichtvorhandensein von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) muss eine dokumentierte Gefahrenanalyse durchgeführt werden. Besteht die Gefahr eines Eintrags bezüglich GMO, so muss der Verkäufer risikoorientiert mindestens jedoch einmal im Jahr den möglichen Eintrag von GMO für das Vertragsprodukt per Analyse überprüfen lassen. Wir weisen ebenfalls auf eine risikoorientierte Durchführung von Rohstoffanalysen hin. Diese Analysen sind vom Verkäufer vorzuhalten und müssen auf Verlangen, dem Käufer jederzeit zur Verfügung gestellt werden.
- 3.6 Substanzmigrationen aus der Verpackung in das Lebensmittel sind auf ein Minimum zu reduzieren und wenn möglich auszuschließen. Die gesetzlichen Anforderungen sind mindestens einzuhalten. Das Verpackungsmaterial muss für die spezifischen Verwendungen nachweislich geeignet sein. Für alle eingesetzten Verpackungsmaterialien, die in direkten Kontakt mit dem Lebensmittel kommen oder bei bestimmungsgemäßem Gebrauch mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen könnten (Lebensmittelkontaktmaterialien), liegen den gesetzlichen Vorgaben entsprechend Spezifikationen und Konformitätserklärungen vor. Konformitätserklärungen sind durch

Migrationstests entweder mit dem Produkt selbst oder unter „Worst-Case-Bedingungen“ verifiziert. Genannte Spezifikationen, Konformitätsbescheinigungen und Migrations-tests sind vom Verkäufer vorzuhalten und müssen uns auf Verlangen jederzeit zur Verfügung gestellt werden.

3.7 Das Nichtvorhandensein von Gluten bei Waren mit der Auslobung „glutenfrei“ ist per Analyse zu überprüfen. Die Überprüfung erfolgt mittels ELISA (Nachweisgrenze Gluten < 10 ppm). Der Verkäufer überprüft die Abwesenheit von Gluten mindestens im halbjährlichen Turnus per Analyse. Diese Analysen sind vom Verkäufer vorzuhalten und müssen uns auf Verlangen jederzeit zur Verfügung gestellt werden.

3.8 Sofern natürliches Aroma enthalten ist, sind relevante Dokumente bereitzuhalten, die die Natürlichkeit gemäß VO (EG) Nr. 1334/2008 bestätigen. Diese müssen uns auf Verlangen jederzeit zur Verfügung gestellt werden und mindestens eine Bestätigung des Aromaherstellers über die Natürlichkeit enthalten.

4 Rückstellmuster

Von jeder Produktionscharge sind, bis mindestens zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums, Rückstellmuster vorzuhalten. Die Anzahl der Rückstellmuster muss für jegliche Art von eventuell erforderlichen Analysen (Sensorik, Chemie, Mikrobiologie und Deklaration) ausreichend sein. Daraus ergibt sich eine Anzahl von mindestens drei Rückstellmustern. Die Lagerung erfolgt bei den auf der Verpackung angegebenen Maximaltemperaturen.

5 Produkthaltbarkeit

Der Verkäufer verpflichtet sich den möglichen (nötigen) Haltbarkeitszeitraum des Vertragsproduktes unter Einbeziehung von „Worst-Case-Bedingungen“ (z.B. spezifische, maximale Lagertemperatur; Produktionszeitraum; Lagerzeitraum) bis zum Ende der vereinbarten Restlaufzeit (Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum) nachweislich zu ermitteln und regelmäßig zu überprüfen. Zeiträume für Produktion, Lagerung und Logistik auf Seiten des Verkäufers sind auf das Nötigste zu reduzieren.

6 Inhaltsstoffe/Herstellungsart

Durch den Käufer vorgegebene Qualitätsparameter sind einzuhalten. Die Verwendung folgender Stoffe oder Herstellungsart sind generell unzulässig:

- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
- ionisierende Bestrahlung

Die Verwendung folgender Stoffe ist nur nach gesonderter, schriftlicher Vereinbarung zulässig:

- Azofarbstoffe, für die ein Warnhinweis benötigt wird

7 Fremdkörperdetektion

Eine Fremdkörperdetektion erfolgt nach Stand der Technik.

8 Zertifizierungen

Die Produktionsstätten, in denen die Ware produziert wird, sowie alle weiteren Stammdaten des Lieferanten sind uns schriftlich und per E-Mail an stammdaten@hefe-van-haag.de mitzuteilen. Über jede Änderung muss umgehend schriftlich informiert werden.

Der Verkäufer sowie sämtliche Produktionsstätten verfügen über eine Zertifizierung gemäß eines GFSI anerkannten Standards. Bei Nicht-Vorhandensein dieser Zertifizierung erfolgt die Listung in Ausnahmefällen ausschließlich nach ausführlicher Prüfung durch unser Qualitätsmanagement.

Im Falle von zertifizierungspflichtigen Artikeln (z.B. Bio oder Halal-Kennzeichnung) müssen auch hier beim Verkäufer gültige Zertifizierungen vorliegen. Alle relevanten Zertifikate sind vor Einlistung vorzulegen. Der Verkäufer wird uns über alle Änderungen bezüglich seiner Zertifizierung schriftlich unterrichten.

9 Marktrelevante Maßnahmen mit Außenwirkung

Ist der Verkäufer von einer Verbraucherwarnung mit Außenwirkung betroffen (z.B. EU-Schnellwarnung „RASFF“, Rückruf, Pressemeldungen etc.), meldet er uns dies unverzüglich und direkt. Bei Anliegen von Behörden, Presse, Verbraucherzentralen, privaten Verbraucherschutzorganisationen, die mittelbar oder unmittelbar die Ware betreffen, stimmt sich der Verkäufer unverzüglich und direkt mit uns ab.

10 Kostenübernahme

Die aus der Erfüllung und Durchführung der aus den Punkten 1-9 entstehenden Kosten, trägt der Verkäufer. Hiervon unberührt bleibt die gesonderte Vereinbarung einer Kostenpauschale für durch uns durchgeführte Qualitätssicherungsmaßnahmen.

11 Verteiler

Die Anlage Qualitätssicherung liegt den QS-/QM-Abteilungen in den jeweiligen Produktionsstätten des Verkäufers vor und ist bekannt.

12 Notfallnummer

Bei produktbezogenen Krisen oder Notfällen sind wir unter den Notfallnummern +49 2152 9104 926 (Mo-Fr: 08:00 Uhr – 17:00 Uhr) und +49 151 11372133 (außerhalb der Geschäftszeiten) erreichbar.