

Anforderungen an apetito Lieferanten

Als verantwortungsvolles Familienunternehmen hat die apetito AG klar definierte Ziele bezüglich Qualität, Sicherheit, Ethik und Nachhaltigkeit und erwartet eine Beachtung dieser Grundsätze auch von ihren Lieferpartnern.

Daher werden für eine Lieferpartnerschaft die Beachtung der 10 Prinzipien des Global Compact (<http://www.globalcompact.de/>) und die ständige Verbesserung der Rahmenbedingungen über die gesamte Lieferkette vorausgesetzt und eine nachhaltige Ausrichtung, die sich in der Verbesserung ökologischer, ökonomischer und sozialer Aspekte in der gesamten Wertschöpfungskette darstellt, erwartet.

apetito Lieferanten gewährleisten ...

Rechtsgrundlagen

- ...die Erfüllung der produktrelevanten EU-Gesetze, Verordnungen (incl. REACH) sowie Normen und Leitsätze. Für alle Verpackungsmaterialien (mit Ausnahme von metallischen Verpackungen), sowie Materialien mit Lebensmittelkontakt liegen gültige Konformitätserklärungen vor.

Managementsysteme

- ...das Vorhandensein eines integrierten, nachhaltigen Managementsystems für Qualität, Umwelt, Sozialstandards sowie food defense und sind gemäß IFS, BRC, DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 14000, BSCI o.ä. zertifiziert. Zertifikate werden zusammen mit den Informationen in der Lieferantenselbsterklärung übermittelt.

Fremdkörpermanagement

- ...eine aktive Fremdkörpervermeidung im Prozess und stellen durch ein Fremdkörpermanagement (incl. Glas-Policy, Messer-Management) mit Prüftechnik (Metalldetektoren, Röntgenscannern, Kamertechnologie, Magneten, Siebe etc.) auf dem aktuellen Stand der Technik eine wirksame Detektion von Fremdkörpern sowie deren Ausschluss sicher.

Krisenmanagement

- ... ein implementiertes Krisenmanagementsystem, das regelmäßig auf Wirksamkeit überprüft wird und können Ergebnisse der Chargenrückverfolgung upstream und downstream im Krisenfall innerhalb von 4 Stunden zur Verfügung stellen.

GMP

- ...eine Beteiligung an Monitoring-Programmen, die der Qualitätssicherung der Rohstoffe dient

apetito Lieferanten gewährleisten ...

Änderungen

- ..., dass Zutaten, Unterzutaten und Inhaltsstoffe von Produkten sowie deren Herstellprozess und Herkunft nur nach vorheriger Abstimmung mit apetito geändert werden.

Verkehrsbezeichnung

- ...die Deklaration der gelieferten Rohstoffe sowie die Angabe der Verkehrsbezeichnung gemäß geltendem Lebensmittelrecht.

Zutaten

- ... die Angabe:
 - aller Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe in der Spezifikation
 - der geographischen Herkunft (länderspezifisch; allgemeine Angaben wie „Europa“ sind nicht ausreichend)
 - des Ursprungs von Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffen
 - falls zutreffend:
 - Vegan (frei von tierischen Bestandteilen) [Definition gemäß V-Label](#)
 - Vegetarisch (frei von Fleisch und Fisch – Milchprodukte und Eiprodukte sind erlaubt) [Definition gemäß V-Label](#)
 - Pflanzenart (z.B. modifizierte Weizenstärke, Rapsöl)
 - Tierart (z.B. Gelatine Herkunft Schwein)
- ..., dass pflanzliche Rohstoffe nicht mit tierischen Hilfsstoffen hergestellt werden (Tierkohle, Gelatine etc.)
- ..., dass keine kennzeichnungspflichtigen gentechnisch veränderten Organismen enthalten sind
- ..., dass die Rohwaren nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden
- ..., dass die Rohwaren kein Palmöl enthalten bzw. nur dann Palmöl enthalten, wenn es aus technologischen Gründen erforderlich ist; dieses muss aus nachhaltigem Anbau (min. segregated RSPO) stammen
- ..., dass Eier und/oder in der Rohware verwendete Eier mindestens aus Bodenhaltung stammen, eine KAT Zertifizierung ist erstrebenswert
- ..., dass kein Separatorenfleisch zum Einsatz kommt*
- ..., kein Fleisch aus Stopfmast oder Lebendrupf verwendet wird
- ..., dass keine gehärteten Fette Verwendung finden und der Transfettsäuren-Gehalt < 2% des Fettanteils der Rohware ist

* Abweichungen von diesen Allgemeinen Anforderungen können im Einzelfall abgestimmt werden

apetito Lieferanten gewährleisten ...

Zusatzstoffe

- ...die folgenden Zusatzstoffe nicht in den an apetito gelieferten Rohwaren und Handelswaren einzusetzen *:
 - Geschmacksverstärker, geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakte, Würzen, HVP (hydrolysierte Pflanzenproteine)
 - Konservierungsstoffe (Ausnahme Nitritpökelsalz)
 - Farbstoffe
 - Aromen
 - Phosphat in Fleisch und Fisch
 - Schmelzsalze
 - Verdickungsmittel
 - Emulgatoren

Allergene

- ... die Kennzeichnung der enthaltenen Allergene nach LMIV
- ... die Spurenkennzeichnung gemäß aktuellem ALTS/ALS Beschluss (Arbeitsgemeinschaft der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen) auf Basis einer quantitativen Bewertung

Mikrobiologie

- ... die Einhaltung der Verordnung (EG) Nr. 2073/2005 in der jeweils gültigen Fassung und mindestens die Einhaltung der Richtwerte der DGHM, sowie darüberhinausgehende produktspezifische Vorgaben durch apetito

Nährwerte

- ...die Kennzeichnung der Nährwerte nach LMIV (in g/100g/ml Brennwert, Fett, davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, davon Zucker, Eiweiß, Salz (berechnet aus Natrium))
- ...optional die Durchführung von Laboruntersuchungen (intern/extern) nach §64 LFGB und ggf. die Bereitstellung der Ergebnisse

Rückstände

- die Freiheit aller Food-Rohwaren von Kontaminanten (z.B. Schwermetallen, Radioaktivität, Mykotoxinen, Dioxinen usw.) und Rückständen (z.B. Pestiziden, Tierarzneimitteln usw.) bzw., dass diese min. 50% unterhalb des gesetzlichen Höchstwerts liegen, soweit die Bestimmungsgrenze dies zulässt. Beim Einsatz von Wirkstoffkombinationen (sogenannten Cocktails) betrachten wir die Summe (max. 3) der Wirkstoffe.

* Abweichungen von diesen Allgemeinen Anforderungen können im Einzelfall abgestimmt werden

apetito Lieferanten gewährleisten ...

Herkunft Fleisch

- ...die Auskunft über die Herkunft von an uns gelieferte Produkte sowie von deren Primär-Zutaten. Für alle Fleischzutaten werden das Land der Geburt/Aufzucht, Mast, Schlachtung und Zerlegung angegeben.
- ..., dass bei der Verwendung von Fleisch von unkastrierten Schweinen die Sensorik der Qualität von Fleisch von kastrierten Schweinen entspricht.

Herkunft Fisch

- ...für alle Fisch- und Meeresfrüchte die Angabe aller benötigten Informationen zu Wildfang bzw. Aquakultur zu jeder Anlieferung über einen Lieferbegleitschein.

Diese sind für Wildfang:

- lateinischer Name,
- Produktionsmethode,
- Fangmethode,
- Fanggebiet,
- Subfanggebiet,
- Schiff,
- Fangperiode,
- Anlande Datum,
- Anlande Hafen,
- Produktionsdaten incl. Einfrierdaten

und für Aquakultur:

- Herkunft,
 - Erntedatum,
 - Fangmethode,
 - Produktionsdatum incl. Einfrierdatum.
-
- ...dass apetito unverzüglich darüber in Kenntnis gesetzt wird, sofern Einstufungen und / oder Einkaufsempfehlungen von NGO`s, (WWF, Greenpeace etc.) zu Fisch und Meerestieren geändert werden, die Lieferungen (Roh- und Fertigware) für apetito betreffen
 - ...eine Distanzierung von problematischen Fangmethoden; die bestehenden sollten umwelt- und bestandsschonend sein.

apetito Lieferanten gewährleisten ...

Verpackung

- ...ein Vorliegen von Konformitätserklärungen (Declaration of Compliance) für alle Primärpackstoffe
- ...eine phenolfreie Verpackung
- ...ein sachgerechtes Verpacken der Produkte, so dass eine negative Beeinflussung ausgeschlossen ist und die Hygienestandards erfüllt werden. Die Produktverpackungen dürfen selbst nicht so beschaffen sein, dass sie das Produkt negativ beeinflussen.
- ...den Schutz der Gebinde während des Transportes gegen Beschädigungen und Verunreinigungen (Umhüllung mit Abdeckung); Paletten werden stabil, geradestehend und nicht überstehend gepackt.
- ..., dass Verpackungsbestandteile nicht aus Glas, losen Bändern, elektronischen Etiketten oder Metall besteht (dennoch sind Verpackungen, die komplett aus Metall bestehen zulässig (beispielsweise Konservendosen)).
- ...eine Anlieferung nach dem „First in first out- Prinzip“.