

Datum: 16.03.2026

## Datenblatt zur Erstellung eines Produktpasses

Marktadresse:

### (Vorläufige Rezeptur)

(Für jedes Produkt ist ein Datenblatt zu erstellen!)

Telefonnr.

Artikelbezeichnung*:	Spaghetti Bolognese
Sortimentsgruppe:	Heisse Theke
max. Lagertemperatur	°C 65°
MHD/ Verbrauchsdatum	Herstellungsdatum plus 0 ____ Tage
Verkauf in Bedienung <input checked="" type="checkbox"/>	Verkauf als Fertigpackung <input type="checkbox"/> ***
Vorläufige Rezeptur**	JA <input checked="" type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>

\*) das Ausloben von nährwert- oder gesundheitsbezogenen Angaben und/ oder Bio ist bei Produkten aus Eigenproduktion nicht gestattet.

\*\*) Neue Produkte können im Markt für den Zeitraum von 3 Monaten getestet werden, bevor Sie von einem Institut die Zusammensetzung und Kennzeichnung des Produktes prüfen lassen. Die Kennzeichnung muss den rechtlichen Vorgaben entsprechen. Dies gilt nur für Eigenrezepturen von Kaufleuten bzw. von der Region freigegebenen Rezepturen bei Filialen.

\*\*\*) Die Vermarktung von Fertigpackungen ist bei vorläufigen Rezepturen nicht möglich (Gefahr der Auslobung nicht geprüfter Angaben und Kennzeichnung).

#### Zutaten\*\*\*\*:

Artikelbezeichnung	Hersteller	NAN	Menge in g
Hackfleisch gem.	Eigen		2000g
Tomatenmark/Stücke	Ja		1Tupe/5 Dosen
Parmesankäse7Salz/Pfe			1Packung/nach geschmack
Suppengrün/Zwiebeln	Eigen		1/5
Italienische Kräuter	TK Bio		1 Packung
Spaghetti	Ja		2 Packungen

\*\*\*\*) Bei allen verarbeiteten Zutaten muss entweder das Originaletikett, eine Fotokopie oder das abfotografierte Etikett der Verpackung, ggf. das EHI-Datenblatt mit ins Labor gesendet werden.

#### Zubereitung (genaue Beschreibung):

Hackfleisch ,Zwiebeln,Suppengrün durch den Wolf lassen und im heissen Fett anbraten.  
 Tomatenmark,Tomatenstücke,und die italienischen Kräuter zu geben mit Wasser aufgiessen.  
 Mit Parmesan,Salz,Pfeffer abschmecken und 1Sdt köcheln lassen.  
 Spaghetti nach anweisung zubereiten.

Rezeptur erstellt von:	Name:	Unterschrift:
Ort/ Datum: 16.03.2026		

## Vom Labor auszufüllen:

Verkehrsbezeichnung:	
Ggf. zusätzliche verpflichtende Angaben:	
Zutatenverzeichnis gemäß LMIV (inkl. QUID, Allergene und Zusatzstoffe)	
Zutaten:	

Verpflichtende Kennzeichnung an der losen Ware (Schild, Datenblatt etc.) nach Produkt- Verordnungen (z. B. Angaben gemäß ZZuV wie Zusatzstoffe oder nach Käseverordnung):

### Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß LMIV Anlage 3:

Glutenhaltiges Getreide*	<input type="checkbox"/>	Krebstiere*	<input type="checkbox"/>
Eier*	<input type="checkbox"/>	Fisch*	<input type="checkbox"/>
Erdnüsse*	<input type="checkbox"/>	Soja*	<input type="checkbox"/>
Milch*	<input type="checkbox"/>	Laktose*	<input type="checkbox"/>
Nüsse*	<input type="checkbox"/>	Sellerie*	<input type="checkbox"/>
Senf*	<input type="checkbox"/>	Sesamsamen*	<input type="checkbox"/>
SO <sub>2</sub> / Sulfite*	<input type="checkbox"/>	Lupine*	<input type="checkbox"/>
Weichtiere*	<input type="checkbox"/>	Saccharin (Süßungsmittel)	<input type="checkbox"/>

Kann Spuren enthalten von:

Jodsalz eingesetzt*	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
---------------------	--------------------------	--	--------------------------

**Rezeptur geprüft von:**

**Ort/ Datum:** Name: Weisendorf, 16.03.2025

**Unterschrift:**

H.Sackl