

**Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz**  
**Checkliste zur neutralen Kontrolle**  
**Zeichennutzer**  
 - Obsterzeugnisse -



**Checkliste für Teilbereiche:**

**Trockenobstprodukte**

**Obstkonserven**

<b>Betrieb, Name:</b>		
.....		
<b>Anschrift:</b>		
.....		
<b>PLZ, Ort</b>		
.....		
<b>Auskunftsperson für den Betrieb:</b>		
.....		
<b>Auditdatum:</b>	<b>Zeit (von/bis):</b>	<b>Lizenznehmer:</b>
.....	.....	.....
<b>Zertifizierungsstelle:</b>		<b>Auditor:</b>
.....		.....
<input type="checkbox"/> <b>Erstaudit</b>	<input type="checkbox"/> <b>Folgeaudit</b>	<input type="checkbox"/> <b>Sonderprüfung</b>
<b>Produktaufstellung liegt bei</b>		
<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein, weil .....		

<b>Jährliche Produktion:</b>	
<b>Trockenobstprodukte</b>	<b>Obstkonserven</b>
.....	.....

<i>Vorläufiges Auditergebnis:</i>		
<input type="checkbox"/> <b>100 - 80%</b>	<b>QZRP Anforderungen erfüllt</b>	
<input type="checkbox"/> <b>&lt; 80%</b>	<b>QZRP Anforderungen nicht erfüllt</b>	
<b>Nachkontrolle erfolgt durch</b>	<input type="checkbox"/> <b>Wiederholungsaudit</b>	<b>Termin:</b> _____
	<input type="checkbox"/> <b>Dokumentenprüfung</b>	<b>Termin:</b> _____
<input type="checkbox"/> <b>KO</b>	_____	
<b>Ort, Datum</b>	<b>Unterschrift Auditor</b>	<b>Unterschrift Betrieb</b>
_____	_____	_____
<b>Kopie erhalten <input type="checkbox"/></b>		

<b>Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> <b>- Obsterzeugnisse -</b>	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Bewertung: A = keine Abweichungen, B = geringe Abweichungen, C = Abweichungen, D = Nichterfüllung, E = Kriterium nicht relevant

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
<b>1</b>	<b>Allgemeines</b>						
1.1	Archivierung von Dokumenten und Aufzeichnungen						
1.2	Umsetzung von Korrekturmaßnahmen der neutralen Kontrolle				KO		
<b>2</b>	<b>Qualitätssicherung und Hygiene</b>						
2.1	Eigenkontrollcheckliste jährlich geführt Eingangskontrolle für Neubetriebe durch Checkliste Eigenkontrolle				KO		
2.2	Darstellung des Hygienekonzepts						
2.3	Kritische Lenkungspunkte (CCP)						
2.4	Korrekturmaßnahmen und Dokumentation						
2.5	Betriebsrundgang				KO		
2.6	Regelmäßige Teilnahme an Qualitätsprüfungen (z.B. DLG)				KO		
<b>3</b>	<b>Herkunft und Qualitätsanforderungen</b>						
3.1	Nämlichkeit und Herkunft von Rohwaren (Ernteprodukte, Halbwaren, Zutaten)				KO		
3.2	Anteil der Nicht-QZRP Zutaten beträgt max. 10%				KO		
3.3	Betriebliche Überwachung und Messung von chem./phys. Qualitätsparametern						
3.4	Trocknungstemperatur bei Apfelchips						
3.5	Kein Einsatz von Aromastoffen				KO		
3.6	Kein Einsatz von Farbstoffen				KO		

<b>Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Obsterzeugnisse -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

Lfd. Nr.	Kriterium / Anforderung	A	B	C	D	E	Bemerkung
3.7	Kein Einsatz von Konservierungsstoffen				KO		
3.8	<b>Apfelchips:</b> Trocknungstemperatur max. 70°C						
3.9	<b>Apfelchips:</b> Restfeuchte max. 8 %						
3.10	<b>Obstkonserven</b> Kein Einsatz von Enzymen				KO		
3.11	<b>Apfelmus</b> Zuckergehalt der Äpfel mind. 12° Brix						
3.12	<b>Apfelmus</b> Kein Zusatz von Ascorbinsäure						
3.13	<b>Apfelmus</b> Kein Zusatz von Verdickungsmitteln						
3.14	Handhabung der gentechnikfreien Produktion und Verarbeitung gemäß Zusatzcheckliste „Ohne Gentechnik“				KO		
<b>4 Abgleich von Warenmengen/ Rückverfolgbarkeit/ interne Dokumentation</b>							
4.1	Aufzeichnungen über Wareneingang				KO		
4.2	Aufzeichnungen über Warenausgang				KO		
4.3	Abgleich von Warenmengen				KO		
4.4	Korrekte Kennzeichnung von QZRP Ware und getrennter Warenfluss				KO		
4.5	Rückverfolgbarkeit von Produkten				KO		
<b>5 Zeichenverwendung</b>							
5.1	Korrekte Zeichenverwendung und Zuordnung des Zeichens				KO		
Summe der Bewertungen Gesamt							

<b>Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Obsterzeugnisse -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

**Punkteberechnung**

<b>Kategorie / Anzahl</b>	<b>A:</b>	<b>B:</b>	<b>C:</b>	<b>D:</b>	<b>KO:</b>
Punktezahl je Bewertung:	100 Pkt	75 Pkt	50 Pkt	0 Pkt	
Bewertungen multipliziert mit Punktezahl:					
<b>SUMME ALLER PUNKTE (X):</b>	<b>ANZAHL BEWERTETER KRITERIEN (Y):</b>				
<b>Erreichte Punktzahl (X dividiert durch Y):</b>			%	<input type="checkbox"/> KO	

**Raum für weitere Bemerkungen**

<b>Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz</b> <b>Checkliste zur neutralen Kontrolle</b> <b>Zeichennutzer</b> - Obsterzeugnisse -	Kurzname Betrieb:	
	Datum:	

**QZRP-Abweichungsbericht zur neutralen Kontrolle**

<b>Betrieb:</b>	<b>Auditdatum:</b>
-----------------	--------------------

Nr.:	Beschreibung der Abweichung

**Unterschrift Auditor:**

Nr.:	Vereinbarte Korrekturmaßnahmen und Fristen

**Unterschrift für den Betrieb:**

<u>Überwachung der Umsetzung</u>				
Nr.	Datum	Auditor (Handzeichen)	Erfüllt Ja / Nein	Kommentare