



Qualitätszeichen Baden-Württemberg		Checkliste zur neutralen Kontrolle		Landwirtschaftliche Betriebe	
- Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte, Suppenhühner / Zusatzanforderungen -					
Betrieb, Name:					
Anschrift:					
PLZ, Ort:					
Stall-Nummern (Prinnummern):					
Auskunftsperson für den Betrieb:					
Auditdatum:		Zeit (Dauer):		Lizenznehmer:	
Zertifizierungsstelle:			Auditor/in:		
<input type="checkbox"/> Erstaudit		<input type="checkbox"/> Folgeaudit		<input type="checkbox"/> Sonderprüfung	
<input type="checkbox"/> Eine gültige Teilnahmevereinbarung liegt vor					
<input type="checkbox"/> Anhang zu QS-Audit		<input type="checkbox"/> Anhang zu KAT-Audit		<input type="checkbox"/> Anhang zu OZBW-Audit Grundanforderungen Legehennen (unlebensfreie CZ Teilnahme mit Beginn vor 01.01.2014)	
GS-KAT-Audit durch folgende Zertifizierungsstelle:					
Betriebszweig/Produktionsart		Stallhaltung		Freilandhaltung	
<input type="checkbox"/> Legehennenhaltung		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Abgabe von Schlachthennen		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	
Anzahl Plätze		erzeugte Eier/Tiere			
Vorläufiges Prüfergebnis:					
Grundanforderungen		<input type="checkbox"/> erfüllt		<input type="checkbox"/> nicht erfüllt	
Zusatzanforderungen:					
Erfüllungsgrad (Mindestanforderung: 80 %):		%		<input type="checkbox"/> erfüllt <input type="checkbox"/> nicht erfüllt	
Die Programmanforderungen sind		<input type="checkbox"/> erfüllt		<input type="checkbox"/> nicht erfüllt	
<input type="checkbox"/> Der Betrieb hat eine Kopie dieser Checkliste erhalten.					
Ort, Datum		Unterschrift Auditor/in		Unterschrift für den Betrieb	

Erzeuger Eier, Suppenhühner 2024

Seite 1 von 5

Medieninformationen

Medien-ID	4409
Titel	CL Erzeugerkontrolle Zusatzanforderungen Eierzeugung, Suppenhühner
Beschreibung	Checkliste zur neutralen Kontrolle Landwirtschaftliche Betriebe - Frische Eier, gekochte und gefärbte Eier, Eiprodukte, Suppenhühner (Zusatzanforderungen)
Nutzungsrecht	-
Originaldatei:	CL ERZ ZA Eier Suppenhühner 2024_2.pdf
Dateigröße:	331.36 KB
Kategorien:	CL + AA tierische Bereiche
Kollektionen:	
Schlagwörter:	neutrale Kontrolle , Erzeugerkontrolle , Checkliste , Suppenhühner , Zusatzanforderungen , Eiprodukte , Frische Eier , gekochte und gefärbte Eier , NKCLERZZA