

# Hi-Land Qualitätskriterien und Kontrollverfahren



**Produkt: Essig / Öle**

E r z e u g u n g	Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
	Allgemein	Grundlagen der Essig/Öl - Qualitätskriterien sind die allgemeinen Qualitätskriterien für Hi-Land Produkte.		jährliche Kontrolle durch Hi-Land Kontrollgremium
	Herkunft	Die verwendete Hauptrohware soll überwiegend aus der Region bzw. Nachbarregion stammen.	Lieferschein	
	Inhalt	nur Öl, Essig, Pflanzen, Kräuter. Auf den Einsatz von Konservierungs-, Aroma- oder anderer Zusatzstoffe wird verzichtet.		
	Hygiene	HACCP – Hygienekonzept	Untersuchungs- ergebnis	
	Transparenz	Warenflusskontrolle / Rückverfolgbarkeit	Warenein- und Warenausgang	