

# Hi-Land Qualitätskriterien und Kontrollverfahren



## Produkt: Wurstwaren/Fleischwaren

E r z e u n g	Bereich	Kriterien	Dokumentation	Kontrolle
	Betrieb/ Herkunft	Grundlagen der Wurst/Fleisch - Qualitätskriterien sind die allgemeinen Qualitätskriterien für Hi-Land Produkte.	Lieferschein	jährliche Kontrolle durch anerkannte Prüfinstitute
	Qualität Zusätze	Verzicht auf folgende Zusatzstoffe: Glutamat, Laktose, Gluten, Sojaprotein, Jodsalz		
	Herstellung	Ausschließlich in der Region	Lieferschein	
	Betrieb	der Betrieb ist bei der Veterinärbehörde angemeldet	Betriebsaufzeichnung	
	Transport Lagerung	gemäß Kriterien für Hi-Land-Schweinefleisch, Rindfleisch	Einkaufsbelege	
	Hygiene	HACCP-Konzept	Prüfunterlagen	
	Transparenz	Warenein- und -ausgangskontrolle (Input-Output-Vergleich, Dokumentation, Rückverfolgbarkeit)	Warenein- und -ausgang	