

bereits reichlich. Turkington gilt als Hausausstatter großer britischer Bäckereiketten wie British Bakeries, die kürzlich erst zwei neue Linien in Glasgow und Forest Gate mit einer Kapazität von 12.000 bis 8.000 Broten in der Stunde von Turkington als Generalunternehmer installieren ließen. Ähnlich er-

Turkingtons high speed dough mixers mit Druck-/Vakuumsoption

Der Mixer ist ein weiterentwickelter Bruder des berühmten Tweedy vacuum mixers, nach dem einst ein ganzes Teigherstellungsverfahren benannt wurde. Er ist ein komplettes integriertes System aus Kneiter, Wiegesystem, Hebekipper und Steuerung, geeignet für alle Arten von Brot-, Brötchen und Pizzateig ebenso wie für das Mixen und Aufschlagen von Kuchen- und Feinbackteigen sowie Massen. Aus Edelstahl gefertigt gibt es ihn in vier verschiedenen Größen (1.560 kg/h, 3.850 kg/h, 4.700 kg/h und 5.400 kg/h) und mit der Option auf Druck- bzw. Vakuums-technik. Man kann also einen Teig teilweise unter normalem Druck kneten und teilweise unter Vakuum. Auf diese Weise lassen sich das Volumen, die Struktur und die Größe der Gasblasen steuern.

folgreich ist APV Goldsboro, die sich nicht nur in den USA einen Namen als Spezialisten für komplette automatisierte Fabriken gemacht haben. Dabei verzichtet die Gruppe auf eine gesonderte Service-Organisation. Was an Installationen, Garantieaufgaben, Ersatzteilgeschäft etc. gefragt ist, machen die Werke selber. „Ansonsten“, so Gary Roberts, „besteht bei unseren Kunden kein Bedarf an Service. Wir haben sogar mal versucht, Serviceverträge zu verkaufen, aber das ist nicht gelaufen. Wenn unsere Kunden Änderungen oder Austausch brauchen, bestellen sie das bei uns, aber regelmäßige Wartungen usw. machen die in der Regel selber.“

Jüngstes Investitionsvorhaben ist ein neuer Firmensitz in Burnleys Vorort Padiham. Dort soll eine Produktionsfläche von 110.000 Quadratfuß entstehen, bezugsreif Ende dieses Jahres. Das strategische Ziel, spätestens in fünf Jahren der weltweit größte Anbieter von Bäckereiequipment zu sein, dürfte weitere Investitionen nach sich ziehen, denn darüber ist man sich in Burnley einig, allein aus internem Wachstum wird das so schnell nicht zu generieren sein. ■

Kennzeichnungspflicht auch für Handwerker

Zwar konnte die Idee aus Brüssel, künftig auch unverpackte Lebensmittel einer Kennzeichnungspflicht zu unterwerfen, gerade noch abgewendet werden. Doch auch so kommen auf Industrie- und Handwerksbetriebe neue Anforderungen zu.

Die wohl wichtigste Änderung, die auch das Backgewerbe betrifft, sind die Neuregelung der Allergenkennzeichnung und der Wegfall der sogenannten 25%-Regelung. Diese besagte bislang, dass zusammengesetzte Zutaten, so sie nicht mehr als 25% des fertigen Lebensmittels ausmachen, nicht nach ihren Rohstoffen aufgeschlüsselt werden müssen. Diese Ausnahme gilt künftig nur

„Gemüse“ sind nicht mehr gestattet. Kandierete Früchte und Gemüse müssen gesondert und in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils in der Zutatenliste angegeben werden. Der Begriff „Gemüse“ ist jedoch gestattet, soweit eine spezifische Angabe der enthaltenden Gemüse erfolgt.

Auch für Handwerksbetriebe ist ab November 2005 die Allergen-

Die 12 Gruppen der Allergenkennzeichnung

Unter die neue Kennzeichnungspflicht fallen zwölf Produktgruppen und sämtliche Erzeugnisse daraus: glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Gerste, Roggen und Hafer, Fisch, Krustentiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie, Senf, Sesamsamen und Schwefeldioxid und Sulfit ab einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilo oder Liter. Wenn der Name einer Zutat wie „Pflanzliche Öle“ oder „Lecithin“ nicht eindeutig erkennen lässt, ob sich dahinter eines der Allergene verbirgt, dann muss noch einmal zusätzlich darauf hingewiesen werden, also „Pflanzliche Öle (aus Soja“ oder „Glucosesirup (aus Weizen) oder Maltodextrin (aus Weizen)“.

noch, wenn die zusammengesetzten Zutaten weniger als 2% des Lebensmittels ausmachen und wenn sie außerdem lebensmittelrechtlich genau definiert sind, wie z.B. Schokolade oder Fruchtsäfte, oder wenn es sich um Kräuter- oder Gewürzmischungen handelt. Keine Ausnahme von der detaillierten Kennzeichnungspflicht gilt künftig für Füllungen, Cremes oder Sahnefonds. Klassennamen wie „kandierete Früchte“ oder

kennzeichnungspflicht und die Freistellung zusammengesetzter Zutaten passé. Lediglich für Produkte, die vor November 2005 hergestellt wurden, gelten Übergangsfristen.

Für die Backbranche sind beide Neuregelungen von Bedeutung, und zwar einzeln wie in der Kombination. Die Kombination ist sogar ein ganz besonderer Fallstrick, denn die Allergenkennzeichnung erfasst auch jene Stoffe, die bislang überhaupt

nicht deklariert werden mussten, weil sie im Endprodukt keine Wirkung mehr haben, also ein sogenannter Carry-Over-Effekt vorlag. Im Klartext heißt dies, dass ab November 2005 Sojalecithin im Trennfett ebenso deklarationspflichtig ist wie das Soja zur Mehlerverbesserung. Die Pizza muss mit „enthält Käse“ ausgezeichnet werden und am Lachssalat muss dranstehen, dass er aus Lachs besteht. Dass dieses ein Fisch ist – und daran glaubt selbst die EU – weiß jeder Verbraucher. Ungewohnte Fischarten dagegen sind mit dem Zusatz „Fisch“ zu kennzeichnen. Wer ein Eis ohne Milchanteile herstellt, muss übrigens auch die Milch in den im Eis verteilten Schokoladensplittern deklarieren, selbst wenn weniger als 2% Schokolade im Eis sind.

Pflicht zur Rückverfolgbarkeit

Die Pflichten zur Kennzeichnung addieren sich zur am 1.1.2005 in Kraft getretenen Verpflichtung der Rückverfolgung.

Zum Schutz der Verbraucher hat die Europäische Union mit der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die allgemeinen Grundsätze des Lebensmittelrechts festgelegt. Danach müssen seit Beginn dieses Jahres alle Betriebe der Lebensmittelbranche ein System zur Rückverfolgbarkeit aufgebaut haben, anhand dessen jederzeit innerhalb kürzester Zeit geprüft werden kann, in welcher Charge welche Rohstoffpartien eingesetzt wurden und welcher Kunde welche Chargen erhalten hat. Bei Reklamationen einer Charge muss ermittelt werden können, welche Kunden diese Charge erhalten haben, aus welchen Rohstoffpartien sie bestand und wo sich die Ware im Unternehmen befindet. Auch die Verpackung, die mit den Lebensmitteln in Berührung gekommen ist, muss rückverfolgt werden können. Auf jeder Produktionsstufe muss innerhalb des Unternehmens eine Risikobewertung vorgenommen werden. Alle Produktionsabläufe sind zu dokumentieren. Im Fall einer Reklamation muss ein Krisenstab gebildet werden. Dessen Vorgehensweise ist im Vorwege zu definieren. Abläufe im Krisenfall sind re-

gelmäßig zu üben. Alle Tätigkeiten des Krisenstabs sollten aufgezeichnet werden, evtl. sind externe Gutachten einzuholen, enge Zusammenarbeit mit den Behörden ist anzustreben. Mitteilungen an die Presse/Medien sind vorzubereiten.

Personifizierte Verantwortung

Neu ist die Auflage, dass konkrete Personen innerhalb des Unternehmens, beim Lieferanten und beim Kunden benannt werden müssen, die im Krisenfall von den Behörden angesprochen werden können.

Backmittelindustrie fit

brot+backwaren hat bei den Backmittelzulieferanten der Branche nachgefragt, ob aufgrund der neuen gesetzlichen Regelungen Veränderungen vorgenommen wurden oder ins Haus stehen.

Rückverfolgungssysteme sind bei allen Anbietern inzwischen installiert. Die Schapfenmühle, Kampffmeyer, Ireks, Pfahnl, Plange, Westfälische Margarinefabrik Lindemann und BakeMark sind darüber hinaus IFS-zertifiziert, Abel & Schäfer sowie Molda sind gerade dabei und bei Uniform ist die IFS-Zertifizierung geplant.

Alle Backmittellieferanten haben nach eigenen Angaben ihre Rohstoffbasis unter die Lupe genommen. Manche haben die Gelegenheit genutzt, die Rezepturen noch einmal abzuändern. Andere hatten dies bereits getan, als die Deklarationspflicht für genveränderte Produkte zur Debatte stand. Gentechnisch veränderte Rohstoffe sind nach den Aussagen der Unternehmen nirgendwo mehr im Einsatz.

Viele Unternehmen haben in den vergangenen Monaten in ihre Verpackungs- und Kennzeichnungssysteme investiert. Backaldrin, Abel & Schäfer und Pfahnl haben beispielsweise komplett auf

die laufende Bedruckung der Produktverpackungen umgestellt. Uldo ist derzeit dabei. Kampffmeyer dagegen arbeitet nach wie vor mit produktbezogen individuell vorgedruckten Säcken, auf denen die Zutatenliste steht oder mit neutralen, sogenannten Kampffmeyer-Säcken mit produktbezogenen Aufklebern. Jeder einzelne Sack wird über einen Tintenstrahldrucker vollautomatisch mit dem Produktnamen, der Artikelnummer, dem Herstellungsdatum, der Charge und dem MHD gekennzeichnet. Darüber hinaus ist jede Palette mit dem 128er EAN-Code gekennzeichnet. Ähnlich arbeiten auch Unifine Döhler sowie die Braun/Siebin/Agrano-Gruppe. Noch verwendet auch die Schapfenmühle Etiketten, die jeweils produkt- und auftragsbezogen gedruckt und aufgeklebt werden, will aber mittelfristig umstellen auf laufende Bedruckung. In eine ähnliche Richtung gehen die Gedanken bei der Hemelter Mühle. Allerdings wird noch an einem „staubresistenten“ Druck-Verfahren gearbeitet. ■

Anzeige

www.backwelt.de
Ihre Verbindung zur Aktualität

Sie wollen sparen?

Dann ist diese vielseitige Planetenrührmaschine genau die Richtige:

- Einmalig günstiger Preis
- Robuste Bauweise
- Praktische Handhabung
- Niedrige Betriebskosten

Die darf in keinem Betrieb fehlen!
Interessiert? Wir informieren Sie gern.

JOHANNES SCHEURER

Planck-Diesel-Str. 3 28867 Sylke, Tel.: 04242-5657-0 Fax: 5657-29
www.johannes-scheurer.de e-mail: scheuergmbh@t-online.de

