

**Erklärung über das Erfordernis der Verwendung von  
E 250 (Natriumnitrit) oder E 252 (Kaliumnitrat)  
zur Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs  
gemäß Anhang VIII der Verordnung (EG) Nr. 889/2008**

Unternehmen / Betriebsinhaber:

Name	
Straße	
PLZ und Ort	
Identifikationsnummer	DE - SN -        -        -

Für die Herstellung folgender Erzeugnisse

1. Rohwürste
2. Brühwürste
3. Schinken, roh
4. Schinken, gekocht
5. \_\_\_\_\_

ist die Verwendung von E 250 (Natriumnitrit) oder E 252 (Kaliumnitrat) notwendig, da es keine technologische Alternative gibt, die in Bezug auf die Hygiene dieselbe Sicherheit bietet und/oder die Erhaltung der besonderen Merkmale des Erzeugnisses gestattet (Schutz vor den Einflüssen von pathogenen Mikroorganismen). Die Verwendung von E 250 und/oder E 252 allein zum Zweck der Farbgebung von Fleischerzeugnissen (Zusatzstoff zur Umrötung) ist aus lebensmittelrechtlicher Sicht nicht zulässig.

Aus folgenden Gründen ist im o. g. Unternehmen bzw. in meinem o. g. Betrieb die Verwendung von E 250 (Natriumnitrit) oder E 252 (Kaliumnitrat) erforderlich:

- konservierende Wirkung
- Hemmung unerwünschter und gefährlicher Mikroorganismen (Schutz vor Keimvermehrung und Verderb)
- Verzögerung oxidativer Veränderungen
- Kontinuität bei der Erfüllung der Verbrauchererwartung der Kunden
- sonstige Gründe \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

\_\_\_\_\_  
**Bewertung der Kontrollstelle:**

- der Erklärung wird gefolgt
- der Erklärung wird nicht gefolgt, weil: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift/Stempel