
 Zertifizierungs GmbH	Erklärung über die Erfordernis der Verwendung von E 250 oder E 252	Verteiler	Freigabe	ersetzt	Ausgabe	gültig ab	Seite 1 von 2
	FB.09.02.40	ZB/KSL/QMB/FQS/DAKKS	CF		1	12.06.2023	

ÖKOP Zertifizierungs GmbH Staatlich zugelassene Kontrollstelle gemäß VO (EU) 2018/848 Code-Nr. DE-ÖKO-037	 Zertifizierungs GmbH Europaring 4 94315 Straubing Tel. 09421/96109-0 Fax 09421/96109-29 E-Mail: biokontrollstelle@oekop.de www.oekop.de Geschäftsführer: Christian Fink
--	--

Name des Unternehmens, verantwortliche Person:	Telefon / E-Mail-Adresse, AnsprechpartnerIn:
Kundennummer:	EG-Kontroll-Nr.

**Erklärung über die Erfordernis der Verwendung von
 E 250 (Natriumnitrit) oder E 252 (Kaliumnitrat)
 zur Aufbereitung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs**
 gemäß Artikel 24 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) 2018/848
 i.V. m. Artikel 6 und Anhang V Teil A Abschnitt A1 (Tabelle) der Verordnung (EU)
 Nr. 2021/1165

Als Unternehmen/Betriebsinhaber(In) erkläre ich, dass zur Herstellung folgender Erzeugnisse:

- 1. Rohwürste, ggf. Sorte: _____
- 2. Brühwürste, ggf. Sorte: _____
- 3. Schinken, roh
- 4. Schinken, gekocht
- 5. _____
- 6. _____

die Verwendung von E 250 (Natriumnitrit) oder E 252 (Kaliumnitrat) notwendig ist, 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).

Mir ist bekannt, dass die Verwendung von E 250 und/oder E 252 gleichzeitig in einer Rezeptur nicht erlaubt ist. Mir ist bekannt, dass für Natriumnitrit (E 250) und Kaliumnitrat (E 252) der Richtwert für die Zugabemenge bei 80 mg/kg liegt, die Rückstandshöchstmenge liegt bei jeweils 50 mg/kg.

Aufgrund folgender Angaben 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 _____
- sonstige Gründe _____

Ort und Datum

Unterschrift Unternehmer/In (Name in Druckbuchstaben)