

Kontrolrapport



Virksomhed **Biogan A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Møgelbakken 3-5

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 25594894 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Fødevarerejseholdet har foretaget kontrol på baggrund af analyse af Ekstra jomfru olivenolie.

Forevist retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af Olivenolie mild ekstra jomfru.

Vedrørende anvendelse af "Vegan" - angivelse er virksomheden blevet vejledt om, at betegnelsen ikke kan anvendes såfremt kvaliteten er den samme som alle andre tilsvarende produkter. Virksomheden oplyser, at de vil forespørge ved producenten. Der er tale om en mærkning, som producenten sætter på produktet, ikke et virksomheden har anmodet om at få på etiketten.

Ingen anmærkninger.

Varestandarder: Kontrolleret overholdelse af varestandart for 1 prøve olivenolie.

Analyseresultater for 1 prøve Olivenolie Mild, ekstra jomfru olivenolie klassificerer olien som jomfru olivenolie ved smagstest. Analyse af kemiske parametre viser, at olien ud fra disse kan klassificeres som ekstra jomfru olivenolie. Den samlede klassificering er jomfru olivenolie.

Virksomheden har valgt at orientere aftagere herom.

Virksomheden har fremsendt redegørelse fra producenten.

Virksomheden vil stille krav til producenten om, at produktet skal leve op til kravene for betegnelsen ekstra jomfru olivenolie i hele produktets holdbarhedsperiode.

Vejledt om, at betegnelsen "Kvalitetsklasse 1" ikke er en klassifikation efter handelsnormerne. Virksomheden oplyser, at der ikke er tale om en egentlig klassificering, men oversættelse af producentens etikette, hvor det angives at ekstra jomfru olivenolie er den bedste kvalitet (i handelsnormerne)

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-05-2019

Dato

1 time

Kontrollens varighed