

Kontrolrapport

Virksomhed **Lab Lab ApS**

Adresse **Vrinners Bygade 45**

Postnr./By **8420 Knebel**

CVR-nr. **39507188** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Produktionsgennemgang med råvaremodtagelse, blanding, Gæring og tapning samt oparbejdning af frugtpulp er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokale og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring og vedligehold af lokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af kritiske styringspunkter og beskrivelse af gode arbejdsgange.

Produktionslog anvendes som dokumentation på temperaturer, pH og vandaktivitet. Ok.

Mærkning og information: Producent mærkning på følgeseddel for produkt til oparbejdning il anden virksomhed er kontrolleret uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og registrering.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, godkendelse af kulturer, mærkning med varebetegnelse, produktbeskrivelse, sporbarhed, ingrediensliste, allergener nettovægt, obligatorisk næringsstofangivelse samt holdbarhed, opbevaringsforskrift og producentoplysninger.

Særlige mærkningsordninger: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår (modtagekontrol/transport, dokumentation, fermentering/pakning, sammensætning, GMO-dokumentation, mærkning, opdateret økologirapport). Ingen anmærkninger

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for slanger og plastspande herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver.