

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordisk Brænderi ApS**

Adresse **Hjortdalvej 227**

Postnr./By **9690 Fjerritslev**

CVR-nr. **37520462** Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske forhold i produktionslokaler, tapperum og lagerbygning for opbevaring af spiritus.

Virksomhedens repræsentant har redegjort for procedure for destillation til sikring af at det kun er den sikre del af destillatet der anvendes som fødevarer. Der er redegjort for sensoriske og målbare parametre der anvendes til bestemmelse af "hoved" og "krop" på destillatet. Ingen anmærkninger.

Der er redegjort for procedure for måling og bestemmelse af alkohol indhold i de spiritusser der fremstilles. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret seneste mikrobiologiske drikkevandsanalyse. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Destillations apparat.

Kontrolleret renholdelse af genbrugsemballage. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler og færdigvare lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler herunder udstyr samt lagerbygning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at porte og døråbninger til det fri slutter tæt så risikoen for indtrængning af skadedyr minimeres. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse/egenkontrol for importaktiviteter er dækkende på følgende: pesticidrester.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning på etikette til Nordisk Gin Sarek



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-12-2020

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordisk Brænderi ApS**

Adresse Hjortdalvej 227

Postnr./By 9690 Fjerritslev

CVR-nr. 37520462

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Økologisk. Etiketten giver bl.a. oplysning om nettoindhold, alkohol procent, producent og sporbarhedens data. Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Nordisk Gin Sarek Økologisk. Virksomhedens repræsentant har redegjort for fuldsporbarhed helt fra de enkelte råvarer der indgår i destillatet til den færdigtappet gin. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering som importør i forbindelse med kontrol af aktiviteten import og samhandel. Virksomheden er korrekt registreret til indførsel af fødevarer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer herunder kontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte færdigvare NOrdic Gin Sarek Økologisk samt kontrol af periodevise balanceopgørelser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret rengøring, identifikation samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle fødevarer ved fremstilling og opbevaring af spiritus. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Ingen anmærkninger.

Varestandarder: Virksomhedens repræsentant har redegjort for fremstillingsprocedure for rom, der overholder kravene til rom i forhold til EU's spiritusforordning. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-12-2020

Dato