

# Fragebogen

## zur Probeentnahme von unverpacktem Speiseeis

### 1. Bezeichnung/Kenntlichmachung

- Milcheis \_\_\_\_\_ (z.B. Milcheis Engelblau, Pfefferminze)
- Kremeis \_\_\_\_\_
- Eiscreme \_\_\_\_\_
- Milcheis mit Geschmack \_\_\_\_\_ (z.B. Milcheis mit Geschmack Vanille)
- Milcheis mit \_\_\_\_\_-geschmack (z.B. Milcheis mit Vanillegeschmack)
- Kenntlichmachung von **Vanille** im Zusammenhang einer Liste im Aushang  
Aushang (Milch)-Eis
  - Vanille**
  - Vanillegeschmack**
- Fruchteis – Name der Frucht \_\_\_\_\_ (z.B. Fruchteis Erdbeere)
- Eis mit Früchten – Name der Frucht \_\_\_\_\_ (z.B. Eis mit Erdbeeren)
- Eis mit (Name der Frucht)-Geschmack \_\_\_\_\_
- Eis \_\_\_\_\_ (z.B. Engelblau, Pfefferminze, Pistazie)
- Stracciatella
- Angabe „mit kakaohaltiger Fettglasur“  keine Angabe
- Sonstige Bezeichnungen \_\_\_\_\_
- ergänzende Bezeichnung italienisch  original italienisch

### 2. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen (LMZDV/LMIDV)

- Schild an der Ware  Aushang  Preistafel (Fußnote)  Eiskarte (Fußnote)
  - Aufzeichnung \_\_\_\_\_  Aufzeichnung und  Aushang Hinweis vorhanden
- Allergene Zutaten geprüft
- Farbstoff(e) \_\_\_\_\_ (z.B. E 131, E 132, E 160a, E 100, E 101, E 120, E 141, E 150)
- Farbstoffe des Anhanges V der VO (EG) 1333/2008**
  - E 102 (Tartrazin) , E 104 (Chinolingelb) , E 110 (Gelborange S) , E 122 (Azorubin), E 124 (Cochenillerot A) , E 129 (Allurarot A)
- weitere deklarationspflichtige Zusatzstoffe (z.B. Süßungsmittel) \_\_\_\_\_
- Prüfung Allergene Zutaten
  - Glutenhaltiges Getreide
  - Nennung der jeweiligen Getreideart \_\_\_\_\_
  - Krebstiere/Fische/Weichtiere
  - Schalenfrüchte  Nennung der jeweiligen Schalenfrüchte (z.B. Haselnuss) \_\_\_\_\_
- Erdnüsse  Milch (ggf. im Namen)  Senf  Sellerie  Soja  Schwefeldioxid/Sulfite  Sesam  Lupine

### 3. Verwendung von Desinfektionsmitteln/Reinigungsmitteln

Verwendete Desinfektionsmittel/Reinigungsmittel für die Gerätschaften:

Entnahmebetrieb:  
(ggf. Stempel)

Einsendende Behörde: KV/SV  
BALVI-Nummer