

Berlin, 5. Dezember 2024

VGMS-AKADEMIE – CRASHKURS LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG: „DOS AND DON'TS FÜR DIE GETREIDEBRANCHE“

Dienstag | 28. Januar 2025 | 10.00-15.30 Uhr

Hotel und Rasthaus Seligweiler | Seligweiler 1 | 89081 Ulm-Seligweiler

10.00 Uhr PFLICHTKENNZEICHNUNG IM FOKUS

- Typen-Bezeichnungen: Pizzamehl, Type 00, Ruchmehl & Co. Was darf ich? Was ist verpflichtend?
- Malzmehl, Ascorbinsäure und andere
- Nährwerttabelle: Wann ist sie erforderlich? Wie mit Beanstandung der Nährwerte umgehen? Was muss ich beachten?
- Allergenkennzeichnung: Dinkel, unbeabsichtigte Einträge etc.

12.00 Uhr *Mittagspause*

12.45 Uhr PFLICHTKENNZEICHNUNG & MEHR

- „Warnhinweis“ zu STEC in Mehl: auf welche Produkte?
- Neues von ALS & ALTS: Allergenhinweis bis Nährwertangaben
- ALB-Empfehlung zur Rückverfolgbarkeit

14.15 Uhr *Kaffeepause*

14.30 Uhr HEALTH CLAIMS KOMPAKT

- Basics zu gesundheits- und nährwertbezogenen Angaben
- Praxisbeispiele: Wann darf ich von einem Eiweißbrot oder einer Proteinbackmischung sprechen? Was ist mit Hinweisen auf gesundheitliche Vorteile?
- Rechtsprechung zu gesundheitsbezogenen Angaben

15.30 Uhr *Ende des Crashkurses & letzte individuelle Fragen*

Durchführung: Bärbel Hintermeier & Franca Werhahn, LEKKER Partners

VGMS-Ansprechpartner: Christian Steiner | Mobil 0151 24047573

Die Teilnahme am Crashkurs Lebensmittelkennzeichnung einschließlich Verpflegung kostet 59 Euro zuzüglich gesetzlicher Umsatzsteuer. Anmeldung und Rechnungsstellung über die Bundesmühlenkontor GmbH.

Anmeldung: <https://event.vgms.de/vf?h=m9KE2Vr>