Ausgedruckt unterliegt das Dokument nicht dem nderungsdienst

WEYERMANN® SPEZIALMALZE

Brennerstraße 17-19
96052 Bamberg
+49 951-93220-0
Email: info@weyermann.de

Konformitätserklärung für Weyermann® Produkte

Im Rahmen unseres zertifizierten Qualitätsmanagementsystems nach DIN ISO 9001:2015, nach FSSC 22000/5.1. in der Heinz Weyermann® Röstmalzbierbrauerei GmbH und unseres zertifizierten HACCP-Systems bestätigen wir für die Produkte von Weyermann® die Einhaltung aller derzeit in Deutschland und in der Europäischen Union gültigen lebensmittelrechtlichen Gesetze und Verordnungen.

Wir sind zudem Systempartner im QS-System mit GMP+ Anerkennung.

Lebensmittelsicherheit hat bei Weyermann® oberste Priorität.

Deshalb werden alle Rohstoffe in einem strengen Screening Programm, das in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Mälzer Bund festgelegt wird, auf Pestizide, Mykotoxinen und Schwermetalle in einem akkreditierten Labor (SGS Fresenius) untersucht.
Die von Weyermann® verwendeten Rohstoffe erfüllen somit die Verordnungen (EU) Nr. 123/2005, 165/2010, 396/2005 und 915/2023.

Die NDMA-Werte liegen unterhalb des technischen Richtwertes. Die Einhaltung dieser Grenzwerte wird durch regelmäßige Kontrollen sichergestellt.

Weyermann® verwendet keine genetisch veränderten Roh-, Zusatz- und Hilfsstoffe gemäß den Verordnungen (EU) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Unsere Produkte sind gemäß Verordnungen (EU) Nr. 178/2002 und 1935/2004 rückverfolgbar.

Zur Herstellung unserer Produkte werden keine Nanomaterialien und keine Hormone verwendet.

Der Einsatz von ionisierender Bestrahlung wird ausgeschlossen.

Die Herstellung erfolgt nach dem „Deutschen Reinheitsgebot“.

Mich. Weyermann® GmbH & Co. KG
Heinz Weyermann® GmbH Röstmalzbierbrauerei

Bamberg, den 01.01.2024

Dieses Dokument ist digital erstellt und somit auch ohne Unterschrift gültig.