

LabelLORD®

IHR HACCP SPEZIALIST

12 JAHRE
GEWÄHRLEISTUNG

AUF DIESEN PATENTIERTEN SPENDER

LabelLORD®

Proven systems for food safety



HACCP?



HACCP!





Holen Sie mehr aus Ihrem Wareneinsatz

LabelLord® ist ein sehr effizientes und preisgünstiges Kennzeichnungs-System um die Anforderungen an die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) bezüglich der Lagerhaltung von Lebensmitteln umzusetzen.

Rückmeldungen der Praxis bestätigen die einfache Handhabung und die problemlose Einbindung in bestehende HACCP-Konzepte sowie die Einhaltung des FIFO (First-In-First-Out)-Prinzips. Die speziell für die Küche entwickelten Aqualabel-Etiketten sind rückstandsfrei abspülbar und für den Einsatz in sämtlichen Küchen der Gemeinschaftsverpflegung, Krankenhäusern, Seniorenheimen, Hotels und Restaurants sowie Autobahnraststätten geeignet. Mit LabelLord-Mini kann man einfach in HACCP einsteigen.

KOSTENEINSPARUNG MIT FARBKODIERUNG UND AQUALABEL

Ab jetzt ist immer kontrollierbar, welches Produkt als erstes verbraucht werden muß. Dadurch werden Kosten eingespart. Das System der Farbkodierung ermöglicht, dass jeder Mitarbeiter auf einen Blick sofort anhand der Farbe sowohl das Einlagerungs- als auch das Verbrauchsdatum eines Lebensmittels kontrollieren kann.



JEDER TAG EINE EIGENE FARBE

Das System ist selbsterklärend, und die Mitarbeiter setzen es schnell um. Hat sich der Nutzer des Systems für den vorgegebenen und technisch notwendigen Zwei-Tagesrhythmus entschieden, so ist es ein leichtes Qualitätsstandards einzuhalten. Schaut man z.B. am Samstag in den Kühlschrank bzw. das Kühlhaus, sollten keine roten Etiketten mehr zusehen sein. Man sieht sofort, dass alle Produkte mit roten Etiketten am Samstag über den festgelegten Einlagerzeitraum hinaus sind. So einfach ist die Kontrolle.

FARBEN SAGEN MEHR ALS ZAHLEN

Im multikulturellen Zusammenleben ist es einfacher mit Farben, als mit Zahlen zu arbeiten. Das System der Farbkodierung ermöglicht es jedem Mitarbeiter, Sprachen unabhängig, innerhalb kürzester Zeit nur anhand der Farbe zu erkennen, ob das Produkt noch verarbeitet werden kann oder nicht. Einfacher, schneller und effizienter geht es nicht.



DAS AQUALABEL-ETIKETT

Ein Aqualabel-Etikett ist für jede Küche geeignet. Es bleibt auch unter extremen Bedingungen in seinen Haftigenschaften stabil und ist unter Verwendung von Wasser und Zugabe von etwas alkalischem Reinigungsmittel rückstandsfrei entfernbar. Auch eine vorherige Erhitzung in der Mikrowelle beeinträchtigt die Lösbarkeit nicht.

HACCP: EIN MUSS IN IHRER KÜCHE

Verwendung der Etiketten



Verwenden Sie diese Etiketten für die Kennzeichnung von hergestellten Speisen und geöffneten Produkten, die im Kühlhaus eingelagert sind und keine Angabe der Verkehrsbezeichnung

benötigen. Die maximale Lagerzeit von geöffneten Produkten und selbsthergestellten Speisen beträgt 2 Tage.

| | | |
|--------------------|--|--------------------|
| KÜHLSCHRANK | Name Produkt: _____ | 4 Grad oder kühler |
| | Gekühlt ab → hier Farbpunkt aufkleben | |

Verwenden Sie diese Etiketten für die Kennzeichnung von hergestellten Speisen und geöffneten Lebensmittel Verpackungen die im Kühlhaus eingelagert sind und eine Angabe der Verkehrsbezeichnung benötigen.

| | | |
|-------------------|---|----------------------|
| TIEFKÜHLER | Name Produkt: _____ | -18 Grad oder kühler |
| | Haltbar bis: _____ | |
| | Aufgetaut am: _____ _____ _____ | |

Verwenden Sie diese Etiketten für die Kennzeichnung von selbsteingefrorenen Speisen und geöffneten Lebensmittel Verpackungen, die im Tiefkühlhaus eingelagert werden. Beachten Sie unbedingt die maximale Einlagerungszeit von 2 Monaten!

| | | |
|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| LAGER | Name Produkt: _____ | Verpackung schließen |
| | Haltbar bis: _____ _____ | |

Verwenden Sie diese Etiketten für die Kennzeichnung von geöffneten Lebensmittel Verpackungen im Trockenlager.

HACCP: ein Muss in allen Küchen

Das wichtigste ist es den Gast zu schützen und ihm einwandfreie Produkte zu servieren. Hierzu ist es sowohl in der Produktion als auch beim Transport und der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln Voraussetzung, hygienisch einwandfrei zu arbeiten. Die Betriebe sind verpflichtet, eine Liste mit den möglichen Gefahren für den Endverbraucher zu erstellen. Um diese Gefahren auszuschließen, müssen bestimmte Richtlinien eingehalten werden. Diese Richtlinien werden in der Praxis mit dem HACCP-System umgesetzt.

Übrigens ist ein HACCP-System nicht nur eine Verpflichtung. Es spart auch Kosten. Die Analyse aller Abläufe im Betrieb und die daraus resultierenden Maßnahmen tragen entscheidend dazu bei, die Grundstoffe bei der Lebensmittelverarbeitung effektiver und transparent für Kontrollen zu verarbeiten. Eine lückenlose Beweiskette, z.B. durch die Farbkodierung, reduziert mögliche Fehler- und Gefahrenquellen, wie verdorbene Lebensmittel, auf ein Minimum. Dies kann den Unternehmer davor schützen haftbar gemacht zu werden.

Artikel 17 der Allgemeinen Lebensmittelverordnung, (EG) 178 / 2002 (ALV), legt fest, dass alle Küchenbetriebe ab dem 01. Januar 2005 verpflichtet sind, die gesetzlichen Vorgaben einzuhalten.



Länger haltbar als 2 Tage:



Nähere Informationen:



Hersteller:

NSD International GmbH

Schanzenstr. 40 • 40549 Düsseldorf

Tel.: 0211/86 299 814 • Fax: 0211/86 299 810

e-mail: nsd@nsd-simpson.de • www.labellord.de

Vertrieb:

- System mit standardisierter Farbkodierung
- **AQUALABEL** sind unter Verwendung von Wasser rückstandslos abspülbar
- LabelLord und Aqualabel läßt sich problemlos in bestehende HACCP-Konzepte einbinden, um den Anforderungen der LMHV gerecht zu werden
- Senkt Kosten und spart Zeit



IDEAL FÜR LEBENSMITTEL, UNVERZICHTBAR FÜR HACCP

Labellord und Labellock sind registrierte und patentierte Handelsmarken von NSD International BV

