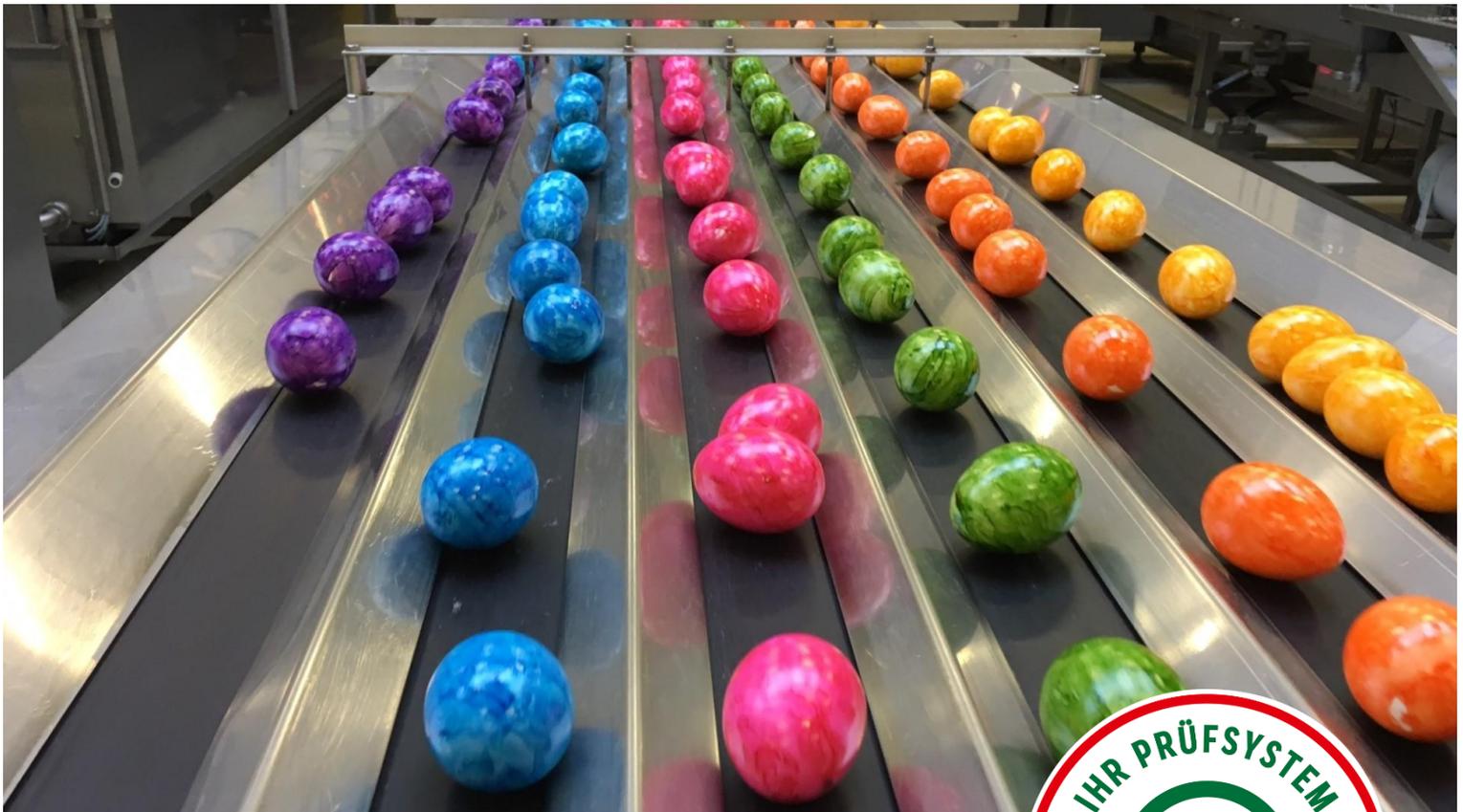


KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

KAT-Leitfaden Bunte Eier

Version 2023.01



KAT – Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

Version 2023.01

ersetzt Version 2021.01

Freigegeben zum 01.03.2023

Status: gültig ab 01.04.2023

KAT - Verein für kontrollierte alternative Tierhaltungsformen e.V.

Konrad-Zuse-Platz 5

53227 Bonn

Deutschland

Internet www.kat.eu
www.was-steht-auf-dem-ei.de

Wichtige Hinweise:

Der vorliegende Leitfaden ist Eigentum von KAT. Aufgrund der Urheberrechte ist es untersagt, den Leitfaden in Gänze oder auszugsweise zu vervielfältigen. Verstöße gegen die Urheberrechte werden verfolgt.

Die fremdsprachigen Fassungen dieses Leitfadens sind ein freiwilliges zusätzliches Angebot, das von KAT für Teilnehmer aus anderen Mitgliedsstaaten bereitgestellt wird. Für Übersetzungsfehler oder fehlende Informationen übernimmt KAT keine Haftung. Maßgeblich und bindend im Falle von Abweichungen der Übersetzung von der deutschsprachigen Fassung ist stets ausschließlich das deutschsprachige Original.

Gender-Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet.

Inhaltsverzeichnis

Teil I:	Einführung	1
1	Grundsätzliches	1
1.1	Geltungsbereich	1
1.2	Prozessablauf	1
2	Gesetzliche Anforderungen	1
3	Internetportal	1
Teil II:	Anforderungskatalog	3
1	Allgemeine Voraussetzung	3
1.1	Trennung von KAT- und Fremdware	3
1.2	Warenmeldungen	3
1.3	Behördliche Zulassung	3
1.4	Betriebsbeschreibung	3
2	Qualitätsmanagementsystem	3
2.1	Zertifizierungen	3
2.2	HACCP-System	4
3	Umgang mit Gefahrstoffen	4
3.1	Gefährdungsbeurteilung	4
3.2	Farbenlagerung	4
4	Herstellungsprozess	5
4.1	Produktionsstandort	5
4.2	Färbeprozess	5
4.3	Rohwarenlagerung	6
4.4	Farbstoffe in Eierschalenlacken	6
4.5	Koch- und Färbeprozess	6
4.6	Prozessprüfung	7
4.7	Fertigwarenlagerung	7
5	Überwachung, Messung, Analyse	7
5.1	Rückstellmuster	7
5.2	Rückverfolgbarkeit	7
5.3	Untersuchungen/Analysen	7
6	Kennzeichnung	8
6.1	Kennzeichnung gemäß LMIV	8
6.2	Zusätzliche Kennzeichnung	8
6.3	KAT-Kennzeichnung	9
7	Lohnfärbung	9
7.1	Färbetriebe	9

8	Krisenmanagement	9
Teil III:	Anhang	10
1	Zeichenerklärung	10
2	Abkürzungen	10
3	Begriffserklärungen	10
4	Mitgeltende Unterlagen	11

Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Qualitätsparameter und Grenzwerte/Toleranzbereiche	5
Tab. 2: Nährwertangaben für Eier	8
Tab. 3: Begriffserklärungen	10

Teil I: Einführung

1 Grundsätzliches

1.1 Geltungsbereich

Der vorliegende Leitfaden regelt die Anforderungen an das Kochen und Färben von Schaleiern und besitzt Gültigkeit für alle KAT-Färbebetriebe. Jeder teilnehmende Betrieb, der KAT-Bunte Eier produzieren und in Verkehr bringen möchte, muss sich im KAT-System anmelden und nach erfolgreicher Zertifizierung einen Teilnehmervertrag abschließen. Die Verantwortung hinsichtlich der Einhaltung der KAT-Anforderungen, die vollständige und korrekte Dokumentation der Eigenkontrollen obliegt dem Betrieb.

Das Anforderungsprofil zur Durchführung der erforderlichen Kontrollen ist vertraglich geregelt. Grundlage ist hierfür die Markensatzung und der Teilnehmervertrag verbunden mit den Anforderungen des KAT-Zertifizierungsprotokolls.

1.2 Prozessablauf

Jeder Betrieb meldet sich eigenständig für die Systemteilnahme (Online-Anmeldung) an und erstellt eine Betriebsübersicht (→ 1.4).

Die Stammdaten werden in der KAT-Datenbank hinterlegt. Jede Änderung der Kontaktdaten ist dem Programmeigner KAT sofort anzuzeigen. Mit der Anmeldung als KAT-Systemteilnehmer verpflichtet sich der Betrieb zur Einhaltung der Anforderungen des KAT-Leitfadens "Bunte Eier" und des KAT-Zertifizierungsprotokolls.

-  *Formblatt FB-A-01: Betriebsbeschreibung*
-  *Online-Anmeldetool: <https://anmeldung.kat.eu>*
-  *KAT-Zertifizierungsprotokoll*

Nach erfolgreicher Anmeldung erhält der Betrieb seinen KAT-Teilnehmervertrag und beauftragt eine KAT-zugelassene Zertifizierungsstelle mit der Durchführung eines Erstaudits.

-  *Liste der KAT-Zertifizierungsstellen*

Nach erfolgreicher Erstzertifizierung erhält der Färbebetrieb sein KAT-Zertifikat und ist ab diesem Zeitpunkt berechtigt, KAT "Bunte Eier" zu produzieren und unter dem KAT-Siegel "Ihr Prüfsystem für Eier" zu vermarkten.

2 Gesetzliche Anforderungen

Für Bunte Eier gelten – wie für alle Lebensmittel – die allgemeinen Vorschriften des Lebensmittelrechts. Spezifische Rechtsvorschriften existieren nicht. Bunte Eier unterliegen auch nicht den Vermarktungsnormen für Eier.

Gekochte und gefärbte Eier, kurz „Bunte Eier“, im Sinne dieses KAT-Leitfadens können ausschließlich aus sortierten KAT-zertifizierten Hühnereiern, die der Güteklasse A entsprechen, hergestellt werden. Nur so ist vom Legebetrieb bis zum bunten Ei eine stufenübergreifende Herkunftssicherung gewährleistet. Bei Färbeware, die zuvor gekühlt gelagert wurde, muss zum Zeitpunkt der Verarbeitung zusätzlich sichergestellt sein, dass die Qualitätsmerkmale der Verordnung (EG) 589/2008 Artikel 2, Punkt 1 eingehalten werden.

3 Internetportal

Weitergehende Informationen zum KAT-System finden sich auf der Internetseite www.kat.eu. Für den internen Bereich der Website kann sich jeder KAT-Teilnehmer

registrieren lassen und die dort hinterlegten Dokumente (Rundschreiben, Formblätter, Teilnehmerlisten u.v.m.) herunterladen.

Teil II: Anforderungskatalog

1 Allgemeine Voraussetzung

1.1 Trennung von KAT- und Fremdware

- 1.1.1 **[K.O.]** Es existiert eine jederzeit nachvollziehbare physische und administrative Trennung von KAT- und Fremdware. Eine Verwechslung bzw. Vermischung von KAT- und Fremdware ist ausgeschlossen.

1.2 Warenmeldungen

- 1.2.1 **[K.O.]** Für den Färbetrieb liegen sämtliche KAT-Warenbewegungen in Form von Warenein- und Warenausgangsmeldungen vor. Die Warenmeldungen werden vom Färbetrieb zeitnah mindestens einmal pro Woche – bis spätestens 24 Uhr am Sonntag der Folgewoche – in die KAT-Datenbank unter <https://datenbank.kat.eu> eingetragen.

Wenn sich ein Färbetrieb mit einer Packstelle in einem Unternehmensverbund befindet (gleiches Unternehmen, gleicher Standort) und die Packstelle ausschließlich KAT-Ware handelt, können die Warenmeldungen wie folgt vorgenommen werden:

- Für den Transfer von eigener Färbeware aus der Packstelle an den eigenen Färbetrieb sind keine Warenmeldungen in der KAT-Datenbank erforderlich.
- Färbeware, die von externen Betrieben zugekauft wird, muss von den externen Betrieben direkt an die KAT-ID des Färbetriebes gemeldet werden.
- Die Warenausgangsmeldungen aller KAT-"bunten" Eier können vollständig über die eigene Packstelle erfasst werden.

Information: Sofern eine sogenannte Lohnfärbung erfolgt, sind die Warenmeldungen von demjenigen vorzunehmen, der die Lohnfärbung in Auftrag gegeben hat.

1.3 Behördliche Zulassung

- 1.3.1 **[K.O.]** Der Färbetrieb verfügt über eine behördliche Zulassung nach VO (EG) Nr. 853/2004.

1.4 Betriebsbeschreibung

- 1.4.1 Der Färbetrieb verfügt über eine Betriebsbeschreibung, die mindestens alle für KAT notwendigen Stammdaten des Unternehmens enthält.

 *Formblatt FB-A 1: Betriebsbeschreibung*

2 Qualitätsmanagementsystem

2.1 Zertifizierungen

- 2.1.1 **[K.O.]** Der Färbetrieb verfügt über eine gültige Zertifizierung nach IFS Food.

Information: Färbetriebe, die sich neu für das KAT-System angemeldet haben und noch nicht über eine gültige IFS-Food Zertifizierung verfügen, müssen innerhalb der ersten 12 Monate nach Anmeldung den Nachweis über ein bestandenes Assessment nach dem IFS Global Market Programm auf Basic-Niveau nachweisen. Im zweiten Jahr ist ein bestandenes Assessment auf Intermediate-Niveau erforderlich. Am Ende des dritten Jahre (also nach 36 Monaten) muss eine Zertifizierung nach IFS Food nachgewiesen werden

2.2 HACCP-System

- 2.2.1 **[K.O.]** Im Prozessschritt „Kochen“ ist die Kerntemperatur der Eier als kritischer Kontrollpunkt (CCP) definiert. Sie beträgt unmittelbar nach dem abgeschlossenen Kochvorgang mindestens 90 Sekunden lang 73 °C. Dieser Wert wird kontrolliert. Bei der Wahl einer anderen Temperatur-Zeit-Kombination stellt der Färbetrieb anhand von Nachweisen sicher, dass diese dazu geeignet ist, ein lebensmittelrechtlich sicheres und damit zum Verzehr geeignetes Produkt zu erzeugen.
- 2.2.2 Für den Fall, dass die Wassertemperatur unter den Mindestwert sinkt, ist ein optisches und/oder akustisches Warnsignal und/oder eine automatische Vorrichtung zum Stopp der Färbearbeitung vorhanden. Eine Funktionskontrolle dieser Systeme wird mindestens vor Produktionsbeginn, nach einer Unterbrechung und nach Produktionsende durchgeführt und dokumentiert.
- 2.2.3 Die Durchlaufzeit der Eier wird im Rahmen der Überprüfung des HACCP-Systems mindestens einmal pro Jahr kontrolliert. Wird die Anlageneinstellung so geändert, dass sich eine andere Kombination aus Mindestdurchlaufzeit und Mindestkochtemperatur ergibt, wird der neue Prozess validiert und dokumentiert.

3 Umgang mit Gefahrstoffen

3.1 Gefährdungsbeurteilung

- 3.1.1 Der Färbetrieb hat im Rahmen einer Gefährdungsbeurteilung nach §6 der Gefahrstoffverordnung ermittelt, ob sich bei der Verarbeitung und Lagerung von Farben oder brennbaren Flüssigkeiten Gefährdungen für die Beschäftigten oder andere Personen ergeben.

3.2 Farbenlagerung

- 3.2.1 Farben und andere lösungsmittelhaltige Flüssigkeiten werden ausschließlich in Räumen gelagert, die nicht allgemein zugänglich sind. Auf das Zutrittsverbot für betriebsfremde Personen wird durch ein gut sichtbares Schild mit deutlich lesbarer Beschriftung hingewiesen.
- 3.2.2 Es ist sichergestellt, dass Behälter mit Farben und anderen lösungsmittelhaltigen Flüssigkeiten in Auffangvorrichtungen stehen, die mindestens den Kubikinhalt des größten Gebindes aufnehmen können. Kann eine gefährliche explosionsfähige Atmosphäre nicht ausgeschlossen werden, sind die Auffangvorrichtungen elektrostatisch ableitfähig und geerdet. Es befinden sich keine wirksamen Zündquellen in unmittelbarer Nähe von Lagerbehältern mit entzündbaren Gefahrstoffen.
- 3.2.3 Die Lagerräume für Farben und Lösungsmittel verfügen über eine explosionsgeschützte Beleuchtung und eine angemessene technische Ausstattung, die eine dauerhafte und überwachte Be- und Entlüftung der Räume sicherstellt.
- 3.2.4 Die Mengen der am Arbeitsplatz bereitgestellten Farben oder lösungsmittelhaltigen Flüssigkeiten sind auf den Tages-/Schichtbedarf begrenzt.

4 Herstellungsprozess

4.1 Produktionsstandort

4.1.1 Der Produktionsstandort, einschließlich des Außenbereichs und der Produktionsräume, ist so gestaltet, dass eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit aufgrund baulicher und/oder hygienischer Mängel, ausgeschlossen werden kann.

4.2 Färbeprozess

4.2.1 Für den Färbeprozess werden ausschließlich sortierte KAT-zertifizierte Eier verwendet, die der Güteklasse A entsprechen. Bei Färbeware, die zuvor gekühlt gelagert wurde, muss zum Zeitpunkt der Verarbeitung zusätzlich sichergestellt sein, dass die Qualitätsmerkmale der Verordnung (EG) 589/2008 Artikel 2, Punkt 1 weiterhin eingehalten werden.

Dies gilt auch für zugekaufte gekühlte Ware.

4.2.2 Die Wareneingangskontrolle erfolgt nach einem festgelegten Stichprobenplan und wird dokumentiert. Für alle Qualitätsparameter sind Grenzwerte/Toleranzbereiche gemäß nachfolgender Tabelle definiert und werden eingehalten:

Tab. 1: Qualitätsparameter und Grenzwerte/Toleranzbereiche

Qualitätsparameter	Grenzwerte/Toleranzbereiche
Schale und Kutikula	sauber, unbeschädigt und normale Form
Luftkammerhöhe	Höhe nicht über 6 mm
Dotter	Beim Durchleuchten nur schattenhaft und ohne deutliche Umrisslinie sichtbar. Beim Drehen des Eis nicht wesentlich von der zentralen Lage abweichend.
Eiklar	klar, durchsichtig Eiklarindex beträgt durchschnittlich mindestens 70 Haugh-Units basierend auf einer Messreihe von mindestens 8 Eiern.
Keim	nicht sichtbar entwickelt
Fremdgeruch	nicht zulässig
Bruchfestigkeit	Beim Wert der Bruchfestigkeit werden 40 N nicht unterschritten. Erfolgt keine Messung der Bruchfestigkeit, werden ausschließlich Eier von Herden verarbeitet, die die 45. Lebenswoche noch nicht überschritten haben.

4.2.3 Die Paletten-Kennzeichnung bleibt erhalten, bis die Eier die Färbearanlage erreichen, und genügt den Anforderungen der VO 589/2008. Sofern es sich um KAT-Ware handelt, ist dies ebenfalls auf der Paletten-Kennzeichnung ausgewiesen.

4.3 Rohwarenlagerung

- 4.3.1 Die Lagerung der rohen Eier erfolgt sachgerecht und hygienisch einwandfrei in dafür geeigneten Räumen.
- 4.3.2 Ungekühlt gelagerte Eier werden spätestens 28 Tage nach Legedatum verarbeitet. Bei Eiern, die für die Kühlung vorgesehen sind, erfolgt die Kühlung spätestens 14 Tage nach Legedatum.
- 4.3.3 Bei der Kühlung von Eiern sind nachfolgende Parameter einzuhalten:
- Bei 0-1 °C gelagerte Eier werden spätestens 84 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.
- Bei 1,1-3,0 °C gelagerte Eier werden spätestens 70 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.
- Bei 3,1-4,9 °C gelagerte Eier werden spätestens 63 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.
- Bei 5-8 °C gelagerte Eier werden spätestens 42 Tage nach dem Legedatum verarbeitet.
- Temperatur und Luftfeuchtigkeit werden kontinuierlich aufgezeichnet. Bei den jeweiligen Temperaturstufen ist die Luftfeuchtigkeit individuell anzupassen, so dass optimale Lagerbedingungen erzielt werden. Hierfür ist es erforderlich, dass der Kühlungsprozess einmal pro Kalenderjahr durch ein externes akkreditiertes Labor validiert wird, indem die Frischeparameter und Verzehrbarkeit der Eier am Ende der jeweils maximalen Lagerdauer überprüft werden.
- 4.3.4 Gekühlt gelagerte Eier werden maximal 72 Stunden vor der Verarbeitung ausgelagert. Dabei ist sichergestellt, dass eine negative Beeinflussung der Eier durch die Lagerbedingungen ausgeschlossen ist. Dies ist entsprechend dokumentiert.

 Nachweis/Dokumentation

4.4 Farbstoffe in Eierschalenlacken

- 4.4.1 Es werden ausschließlich Farbstoffe eingesetzt, die gemäß Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EU) 1333/2008 zugelassen sind. Trotz Zulassung sind für die Produktion von KAT "Bunte Eier" die Azofarbstoffe Tartrazin (E102), Gelborange (E110), Azorubin (E122), Cochenillerot (E124a), Allurarot (E129), der Lebensmittelzusatzstoff Titandioxid (E171) und der Farbstoff Chinolingelb (E104) verboten.
- Werden die Farben im Färbetrieb selbst gemischt, sind die verwendeten Farbstoffe nachzuweisen.

4.5 Koch- und Färbeprozess

- 4.5.1 Für den Kochprozess werden ausschließlich Eier der gleichen Gewichtsklasse eingesetzt.
- 4.5.2 Nach dem Kochen gibt es einen Prozessschritt, bei dem Eier mit optisch erkennbaren Schalendefekten aussortiert werden.
- 4.5.3 Nach dem Färben gibt es einen Prozessschritt, bei dem Eier mit mangelhafter Farbversiegelung aussortiert werden.
- 4.5.4 Der Wasserwechsel und die Reinigung der Maschinen erfolgen auch bei durchgehender Produktion täglich. Dies ist entsprechend dokumentiert.

4.6 Prozessprüfung

4.6.1 Es erfolgt stündlich eine dokumentierte Überprüfung der Fertigware. Diese Überprüfung umfasst mindestens:

- ✓ Lesbarkeit, Anhaftung, Position und Vorhandensein des MHD-Etiketts
- ✓ Angabe des korrekten MHD
- 📄 *Nachweis/Dokumentation*

4.6.2 Ergibt sich im KAT-Audit bei der Überprüfung von 20 Eiern mehr als ein Qualitätsmangel, wird die Stichprobe auf 100 Eier erweitert. Hierbei werden 5 % Eier mit Qualitätsmängeln toleriert.

Qualitätsmängel sind:

- Schalendefekte
- mangelhafte Farbversiegelung (unversiegelte Stellen > 0,5 cm²)

4.7 Fertigwarenlagerung

4.7.1 Die Lagerung der Fertigware erfolgt sachgerecht und hygienisch einwandfrei in dafür geeigneten Räumen.

5 Überwachung, Messung, Analyse

5.1 Rückstellmuster

5.1.1 Aus jeder Fertigwarenpartie werden Rückstellmuster gezogen und bis mindestens zwei Wochen nach Ablauf des MHD bei Raumtemperatur aufbewahrt. Die Mustergröße umfasst mindestens 10 Eier pro Tag und Färbemaschine oder Produktionslinie.

5.2 Rückverfolgbarkeit

5.2.1 **[K.O.]** Das Rückverfolgbarkeitssystem ermöglicht eine chargenbezogene Rückverfolgung aller Rohwaren, Verpackungen, Zutaten (z. B. Salztüten), Eierschalenlacke und Fertigwaren in beide Richtungen (vom gelieferten Produkt zur Rohware und umgekehrt).

Das vorhandene System gewährleistet, dass innerhalb des Auditzeitraums ein Rückverfolgbarkeitstest durchgeführt werden kann.

5.3 Untersuchungen/Analysen

5.3.1 Um den Erhitzungsprozess zu verifizieren, wird auf Basis eines risikoorientierten Probenplans mindestens einmal pro Quartal aus dem laufenden Produktionsprozess eine frisch gefärbte Probe gezogen und in einem externen Labor unmittelbar auf Enterobacteriaceae (s. Verordnung (EG) 2073/2005, Anhang I, Kapitel II, 2.3.1) untersucht.

Das Labor ist für diese Analyseverfahren nach DIN ISO/IEC 17025 akkreditiert.

5.3.2 Auf Basis eines risikoorientierten Probenplans wird mindestens einmal pro Quartal aus dem laufenden Produktionsprozess eine frisch gefärbte Probe gezogen und in einem externen Labor am Ende des MHD auf folgende Parameter untersucht:

- ✓ Sensorik (Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz)
- ✓ Gesamtzahl der aeroben Keime
- ✓ Enterobacteriaceae
- ✓ Salmonellen im Produkt

- ✓ Hefen
- ✓ Schimmelpilze
- ✓ Aerobe Sporenbildner
- ✓ *Listeria monocytogenes*

Das Labor ist für diese Analysemethoden nach DIN ISO/IEC 17025 akkreditiert.

6 Kennzeichnung

6.1 Kennzeichnung gemäß LMIV

6.1.1 **[K.O.]** Die gesetzlichen Kennzeichnungselemente gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind mindestens:

- ✓ Bezeichnung des Lebensmittels („gekochte und gefärbte Eier“ oder „Bunte Eier“)
- ✓ Name oder Firma und Anschrift des Herstellers, des Verpackers oder Verkäufers
- ✓ Zutatenverzeichnis in absteigender Reihenfolge
- ✓ MHD (mindestens haltbar bis: Tag und Monat)
- ✓ Identitätszeichen (behördliche Zulassung)
- ✓ Menge (Stückzahl oder Mindestnettogewicht)
- ✓ Nährwertkennzeichnung (außen auf der Verpackung anzubringen)

Tab. 2: Nährwertangaben für Eier

Nährwerte	Je 100 g
Brennwert	638 kJ/153 kcal
Fett	11 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
Kohlenhydrate	0,6 g
- davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,32 g

Quelle: Zentralverband Eier e.V., 12. Februar 2014

6.2 Zusätzliche Kennzeichnung

6.2.1 Das MHD ist vom 01.10. bis zum 30.04. (des Folgejahres) auf den Produktionstag + 32 Tage begrenzt.

Ab dem 01.05. bis zum 30.09. jedes Jahres verkürzt sich das MHD auf den Produktionstag + 28 Tage.

Information: Bei Lieferung an den Einzelhandel wird eine verbleibende Haltbarkeit von 21 Tagen empfohlen.

6.3 KAT-Kennzeichnung

6.3.1 Auf allen Verpackungen mit gefärbten Eiern, die als KAT-Ware vermarktet werden, ist das KAT-Logo gemäß den aktuellen Gestaltungsrichtlinien angebracht.

 *Gestaltungsrichtlinien KAT-Logo*

7 Lohnfärbung

7.1 Färbebetriebe

7.1.1 Beauftragt ein am KAT-System beteiligter Färbebetrieb mit der Färbung von KAT "Bunten Eiern" einen Dritten, ist sichergestellt, dass der unterbeauftragte Färbebetrieb über ein gültiges KAT-Zertifikat verfügt.

8 Krisenmanagement

8.1.1 Für Krisenfälle bzw. kritische Situationen liegen Notfallpläne mit klaren Verantwortlichkeiten vor. Diese enthalten alle wichtigen Ansprechpartner (z. B. Tierarzt, Veterinäramt, Zulieferer/Abnehmer, KAT) und deren Kontaktdaten (Telefonnummern).

 *Formblatt FB-A-02: "Notfallplan"*

 *KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe*

Teil III: Anhang

1 Zeichenerklärung

[K.O.] Knock-Out-Kriterien



Verweise auf mitgeltende Unterlagen



Nachzuweisende bzw. vorzulegende Dokumente

2 Abkürzungen

CCP	Kritischer Kontrollpunkt (critical control point)
HACCP	Risikobasierende Gefahrenanalyse (Hazard Analysis and Critical Control Points)
IFS	International Featured Standards
K.O.	Knock Out
LEH	Lebensmitteleinzelhandel
LMIV	Lebensmittelinformationsverordnung
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
N	Newton: SI-Einheit der physikalischen Größe Kraft

3 Begriffserklärungen

Tab. 3: Begriffserklärungen

Begriff	Definition/Erläuterung
KAT "Bunte Eier"	Gekochte und gefärbte Hühnereier, die den Kriterien der Güteklasse A entsprechen und ausschließlich aus KAT-zertifizierten Färbetrieben stammen
Färbetrieb	Standort, der gekochte und gefärbte Eier herstellt
Fertigware	Sortierte Eier in der Schale mit Güteklasse A, die zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sind
Fremdware	Ware von Betrieben/Betriebsteilen, die nicht dem KAT-System angeschlossen sind und kein KAT-Zertifikat haben
Haugh-Units	Maßeinheit für die Qualität der Proteine in Abhängigkeit von der Größe des Eiweißes (Albumen) eines Eis; die Maßeinheit ist ein wichtiger Aspekt der Ei-Qualität
KAT-Ware	Ware aus KAT-zertifizierten Betrieben
Lohnverarbeitung	Eine in Auftrag gegebene Dienstleistung (Lohnfärbung, Lohnsortierung, Lohnsprühtrocknung usw.), bei der sich die Eigentumsverhältnisse der betroffenen Ware nicht ändern
Rohware	Unbehandeltes, unsortiertes rohes Schalenei von Hühnern der Gattung Gallus gallus, die zum unmittelbaren Verzehr oder zur Herstellung von Eiprodukten geeignet sind

4 Mitgeltende Unterlagen

Die Dokumente können im internen Bereich www.kat.eu heruntergeladen werden.

Zu den mitgeltenden Unterlagen (in der jeweils geltenden Version) gehören:

KAT-Dokumente

- ✓ Gestaltungsrichtlinien KAT-Logo
- ✓ KAT-Formblätter
- ✓ KAT-Verfahrensweisungen
- ✓ KAT-Krisenleitfaden für Mitgliedsbetriebe
- ✓ KAT-Zertifizierungsprotokoll
- ✓ Liste der KAT-Zertifizierungsstellen