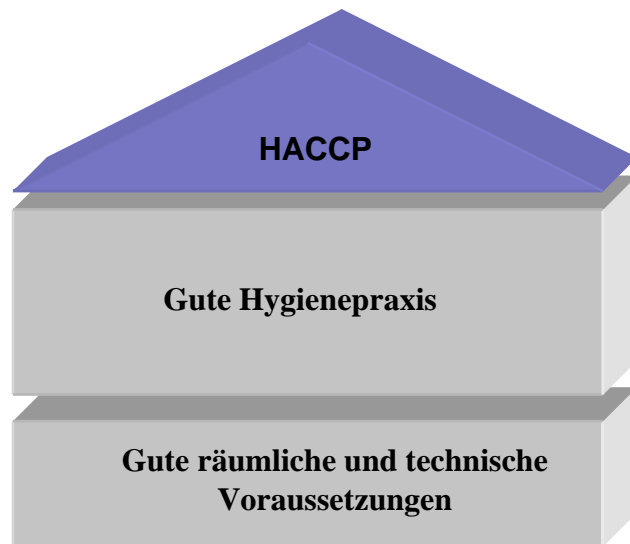




Sicher ist sicher!



- **Basis: Österreichisches Lebensmittelbuch –**
z.B. traditionelle Herstellungsverfahren, Mindestreifedauer, ...
- **definierte und nachvollziehbare Herkunft**
- **Nulltoleranz bei Listerien und Salmonellen**
- **strenge mikrobiologische Grenzwerte**
bei Coliformen, Escherichia coli, Staphylokokken
- **1. Güteklasse**
- ...

„Betriebszertifizierung“

„Produktzertifizierung“