

# Erfüllen Sie jetzt die LMIV

## Die EU-Lebensmittel- informationsverordnung

Bis zum **13. Dezember 2014** müssen alle Firmen, die Lebensmittel herstellen oder damit handeln oder diese verarbeiten, die Bestimmungen

der Lebensmittelinformationsverordnung (kurz LMIV) umsetzen.

Die EU-Verordnung 1169/2011 fordert nicht nur die vollständige Auflistung aller Inhaltsstoffe, sondern darüber hinaus die **Hervorhebung von Allergenen** oder Stoffen, die Unverträglichkeiten hervorrufen können.

Bei industriell abgepackten Lebensmitteln lassen sich diese Vorgaben über einmal definierte und immer wieder verwendete Etiketten leicht umsetzen. Bei frisch abgepackter Ware oder Lebensmitteln, die frisch zubereitet oder umverpackt werden, ist die Erstellung eines EU-konformen Aufklebers jedoch eine große Herausforderung.

Alle Bäckereien, Kaffee-Shops, Schnellrestaurants, Imbisse, Lebensmittelverkaufstheken und Kantinenküchen stehen vor der gleichen Aufgabe: **Wie etikettiere ich meine Frischware in Übereinstimmung mit dem Gesetz?**

## EU-konforme Etiketten direkt aus dem Drucker

SATO hat eine Lösung entwickelt, mit der Sie schnell und preisgünstig EU-konforme Etiketten erstellen können und zwar ohne Programmieraufwand oder umständliches Anpassen Ihrer Netzwerkkumgebung. Sie benötigen auch keine Soft-

ware und sparen teure Lizenzkosten. Sollten sich die Zutaten oder Allergene ändern, brauchen Sie nur eine Excel-Liste oder CSV-Datenbank pflegen, um die Daten zu aktualisieren. Dadurch können Sie den Aufwand für die Nutzdatenpflege auf ein Minimum reduzieren. Sie sparen Zeit und bares Geld für andere Aufgaben.

## Zutatenverzeichnis, Nährwerte, Allergene

Unser **Etikettiersystem** übernimmt die aktuellen Daten aus Ihrer Liste und druckt automatisch die Allergene fett und gut lesbar innerhalb des Zutatenverzeichnisses. Natürlich können Sie auch die Nährwerte mit ausdrucken. Damit erfüllen Sie nicht nur die LMIV zu 100 Prozent, sondern erstellen hochwertige Etiketten, die Sie ganz nach Bedarf mit weiteren Informationen wie zum Beispiel das Mindesthaltbarkeitsdatum oder den Zeitpunkt der Herstellung versehen können. Die Lösung bietet sich nicht nur für die Umsetzung der LMIV an, sondern hilft Ihnen auch bei der Preisauszeichnung und der Einhaltung von Hygienestandards bis hin zur Erfüllung von HACCP-Vorgaben.

**Informieren Sie sich jetzt** über die effektive und preisgünstige Lösung zur Umsetzung der Lebensmittelinformationsverordnung. Gerne beraten wir Sie.

Kontaktieren Sie uns unter Email **[anfrage@satoeurope.com](mailto:anfrage@satoeurope.com)**

Weitere Informationen über die Lösung finden Sie auf unserer Homepage.

# Hier einige Darstellungsbeispiele:

Nur noch bis 12.12.2014 möglich: Auflistung der Allergene separat nach dem Zutatenverzeichnis.

**Crogett "Tomate & Mozzarella"**  
**Sauerteigbaguette mit Tomaten, Mozzarella & Pesto Rosso belegt.**

Zutaten: Sauerteigbaguette (48%) (Weizenmehl, Wasser, Hartweizen - Sauerteig, Speisesalz, Speiseöl, Hefe, Kartoffelstärke), Mozzarella (21%), Tomaten (16%), Pesto Rosso (13%) (Rapsöl, Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Paprika, Cashewkerne, Hartkäsemix Hartkäse, Parmigiano Reggiano), Zucker, Speisesalz, Kräuter, Milcheiweiß Gewürz), Rucola.

Enthält: Weizenmehl, Hartweizen, Sauerteig, mozzarella, Cashewkerne, Hartkäse, Parmigiano Reggiano, Milcheiweiß

Zu verbrauchen bis: 17.07.2014

**240g**

Hersteller: Sato Germany GmbH, 69123 Heidelberg 

Darstellung der Allergene entsprechend der neuen Lebensmittelverordnung zwingend vorgegeben ab **13. Dezember 2014:**

**Crogett "Tomate & Mozzarella"**  
**Sauerteigbaguette mit Tomaten, Mozzarella & Pesto Rosso belegt.**

Zutaten: Sauerteigbaguette (48%) (**Weizenmehl**, Wasser, **Hartweizen - Sauerteig**, Speisesalz, Speiseöl, Hefe, Kartoffelstärke), **Mozzarella** (21%), Tomaten (16%), Pesto Rosso (13%) (Rapsöl, Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Paprika, **Cashewkerne**, Hartkäsemix **Hartkäse**, **Parmigiano Reggiano**), Zucker, Speisesalz, Kräuter, **Milcheiweiß**, Gewürz), Rucola.

Zu verbrauchen bis: 13.07.2014

**240g**

Hersteller: Sato Germany GmbH, 69123 Heidelberg 

Hier wurden die Vorgaben erfüllt, indem allergene Zutaten innerhalb des Zutatenverzeichnisses durch Fett- und Kursivschrift hervorgehoben wurden. Details:

**Crogett "Tomate & Mozzarella"**  
**Sauerteigbaguette mit Tomaten, Mozzarella & Pesto Rosso belegt.**

Zutaten: Sauerteigbaguette (48%) (**Weizenmehl**, Wasser, **Hartweizen - Sauerteig**, Speisesalz, Speiseöl, Hefe, Kartoffelstärke), **Mozzarella** (21%), Tomaten (16%), Pesto Rosso (13%) (Rapsöl, Tomatenmark, getrocknete Tomaten, Paprika, **Cashewkerne**, Hartkäsemix **Hartkäse**, **Parmigiano Reggiano**), Zucker, Speisesalz, Kräuter, **Milcheiweiß**, Gewürz), Rucola.

Zu verbrauchen bis: 13.07.2014

**240g**

Hersteller: Sato Germany GmbH, 69123 Heidelberg 

Informieren Sie sich jetzt über die effektive und preisgünstige Lösung, mit der Sie die Lebensmittelinformationsverordnung schnell und hochwertig umsetzen können. Gerne beraten wir Sie.



Kontaktieren Sie uns unter Email [anfrage@satoeurope.com](mailto:anfrage@satoeurope.com)

Weitere Informationen über die Lösung finden Sie auf unserer Homepage



oder auf diesem Video:



## SATO Germany GmbH



### DEUTSCHLAND

Waldhofer Straße 104  
 69123 Heidelberg  
 Telefon: +49(0)6221 5850-0  
 Fax: +49(0)6221 5850-282  
 Email: [anfrage@satoeurope.com](mailto:anfrage@satoeurope.com)



### ÖSTERREICH

Neidhartstrasse 28  
 3150 Wilhelmsburg  
 Telefon: +43 2746 34678  
 Fax: +43 2746 35856  
 Email: [info@at.satoeurope.com](mailto:info@at.satoeurope.com)