WIEBOLD

M C M L X V I I I

Die Familie Wiebold verwöhnt Sie seit Generationen.

QUALITÄTSMANAGEMENT

„Seit 1968 ist die Qualität unserer Trüffel und Pralinen die wichtigste Verpflichtung unseres Unternehmens gegenüber dem Handel, dem Endverbraucher und unseren Mitarbeitern.“

DIE FAMILIE WIEBOLD EST. 1968 Wiebold www.wiebold.de VERWÖHNT SIE SEIT 1968.

WIEBOLD Confiserie GmbH & Co. KG | **Tel.:** +49 (0) 41 21 – 47 71 0 **| Fax:** +49 (0) 41 21 – 47 71 50 | **Mail:** info@wiebold.de

www.wiebold.de

Qualitätsmanagement

Um unseren Kunden stets nur beste Qualität zu liefern, zur Erreichung unserer Unternehmensziele und um unseren Mitarbeitern größtmögliche Sicherheit und Perspektive für den Arbeitsplatz zu gewähren und den Standort der Produktion zu sichern, unterhalten wir ein Qualitätsmanagement-system. Unsere besondere Leistungsfähigkeit stellen wir jährlich im Rahmen von Zertifizierungsaudits unter Beweis:

- *IFS Food Standard auf gehobenem Niveau (seit 2004)*
- *BRC Global Food Standard (seit 2013)*
- *BIO nach EU-Öko Verordnung (seit 2009)*
- *UTZ Certified Chain of Custody for Cocoa (seit 2012)*

Im Rahmen der Zertifizierung nach dem IFS Food Standard haben wir freiwillig mit der Einführung am Programm der unangekündigten IFS Food Checks teilgenommen. Die Auditergebnisse bestätigen, dass wir auch außerhalb der Zertifizierungsaudits den Standard einhalten. Ab 2017 erfolgt das IFS Food- und BRC Global Food Audit vollständig unangekündigt.

Seit der Gründung des Unternehmens haben wir uns stets zu einem Höchstmaß an Hygienemaßnahmen verpflichtet. Der heutige Inhaber hat bereits 1980 ein betriebsinternes Qualitätsmanagement eingeführt, welches Vorbild für viele Mitbewerber war. Bereits 1985 wurden die Betriebsstätten nach **DIN ISO 9001** geprüft.

ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle auditpartner GmbH,
(akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17065 für IFS-Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardeigners)
dass die Verarbeitungstätigkeiten von:

Wiebold Confiserie GmbH & Co. KG
Ernst-Abbe-Straße 2, 25337 Elmshorn
COID 1127

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von handgefertigten Pralinen und Trüffeln mit und ohne Alkohol sowie von Marzipanartikeln
(Production of handmade pralines and truffles with and without alcohol as well as of almond paste articles)

*Produktscope **6. Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks** – Technologie-Scopes **C, D, E, F***

die Anforderungen des

International Featured Standard
IFS Food, Version 6, April 2014
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

erfüllen auf

Höherem Niveau (98,61%)

Das Audit wurde vom 08. Juni 2016 bis 10. Juni 2016 durchgeführt.

Elmshorn, den 21. Juli 2016

Dr. Thomas Claußen
Leiter der Zertifizierungsstelle

auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn

Gültigkeit der Zertifizierung: 15. August 2017
Zeitraum nächstes Audit: 26.04.2017 - 05.07.2017
Zertifikats-Nr.: IFS-A16-2342

ZERTIFIKAT

nach BRC

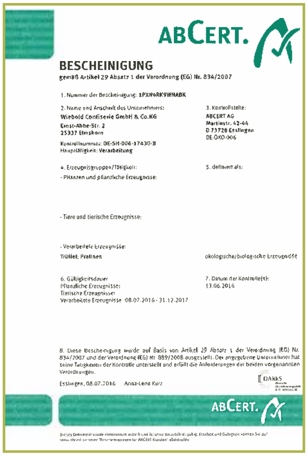
Wiebold Confiserie GmbH & Co. KG
Ernst-Abbe-Straße 2
25337 Elmshorn
Deutschland
BRC Site Code: 5660506

16. Konditorei

Produktion von handgefertigten Pralinen und Trüffeln mit und ohne Alkohol sowie von Marzipanartikeln überwiegend in Kartonverpackung mit Folie

Keine

Klassifizierung: A


BESCHEINIGUNG
gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung: 1PXN4RK9WNABK

2. Name und Anschrift des Unternehmers:
Wiebold Confiserie GmbH & Co.KG
Ernst-Abbe-Str. 2
25337 Elmshorn
Kontrollnummer: DE-SH-006-17430-B
Haupttätigkeit: Verarbeitung

3. Kontrollstelle:
ABCERT AG
Martinstr. 42-44
D 73728 Esslingen
DE-ÖKO-006

4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:
- Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse:
- Tiere und tierische Erzeugnisse:
- Verarbeitete Erzeugnisse:
Trüffel; Pralinen

5. definiert als:
ökologische/biologische Erzeugnisse

6. Gültigkeitsdauer
Pflanzliche Erzeugnisse:
Tierische Erzeugnisse:
Verarbeitete Erzeugnisse 08.07.2016 - 31.12.2017

7. Datum der Kontrolle(n):
13.06.2016

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Esslingen, 08.07.2016 Anna-Lena Kurz

CERTIFICATE

CHAIN OF CUSTODY STANDARD - COCOA

Based on an audit according to the regulations stated in the UTZ Certified Certification Protocol version 4.1 and a signed contract, CERES GmbH herewith certifies that the sites listed below are found in compliance with the UTZ Certified Chain of Custody Standard, version 1.1., Dec. 2015.

Member information
Name: **Wiebold Confiserie GmbH & Co. KG**
UTZ CERTIFIED cocoa member ID: **UTZ_CO1000000325**
Address: **Ernst-Abbe-Str. 2, 25337 Elmshorn, Germany**

Certificate information
Name(s) and addresses of the certified site(s): **Wiebold Confiserie GmbH & Co. KG, as above;**
Activities of the certified site(s)[1]: **consumer end product manufacturing;**
Traceability level(s)[2]: **Mass Balance**
Validity of certificate starts: **16 November 2016**
Validity of certificate ends: **15 November 2018**
Date of first UTZ Certified certification: **16 November 2012**

Issued by
Name of the Certification Body: **CERES GmbH**
Certification Body certificate number: **45121**
Issue date of certificate: 14.11.2016
Name of the Certifier: Ulrich Findel Signature of the Certifier:

CERES GmbH is approved by UTZ Certified.

The certificate is the proof of compliance with the requirements of the UTZ Certified Chain of Custody Standard, however please be aware that in order to be able to trade UTZ certified products, an approved license by UTZ Certified is required. The license validity dates can be verified in the UTZ traceability system (Good Inside Portal).

[1] Activities may include: grinding, pressing, chocolate manufacturing, compound manufacturing, consumer-end product manufacturing, trading, or warehouse services.
[2] Please select one or more of the following and exclude any percentage reference: Mass Balance, Segregation, and/or Identity Preserved.

www.utzcertified.org

Rohstoffqualitäten

Bei der Herstellung unserer Trüffelpralinen legen wir größten Wert auf die Auswahl der Rohstoffe. Um Qualitätsprodukte herzustellen, verwenden wir in unserem Betrieb nur hochwertige Rohstoffe, wie:

- *Edelbitterschokolade: (Gesamtkakaogehalt 60% mindestens)*
  Der Begriff „Edel“ ist eine Qualitätsbezeichnung, deren Verwendung nur zulässig ist, wenn bestimmte Anforderungen der Kakaoverordnung erfüllt sind und die eingesetzte Kakaomasse aus definierten Staaten exportiert wurde. Unsere Edelbitterkuvertüre besteht aus einem hohen Anteil an Edelkakao aus Ecuador.
- *Feinste Vollmilchschokolade (Gesamtkakaogehalt 31% mindestens) und Weiße Schokolade (Gesamtkakaogehalt 28% mindestens)*
- *Frische Butter, keine Tiefkühlware*
- *Ungezuckerte Kondensmilch, welche nicht durch Zusätze jeglicher Art haltbar gemacht wurde.*
- *Feinste Spirituosen, u.a. Jamaica Rum, Scotch Whisky, Marc de Champagne*
- *Erlesene Fruchtzubereitungen*
- *Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, etc.*

Qualitätssicherung

Um unseren Kunden stetig nur die beste Qualität zu liefern und einen größtmöglichen Verbraucherschutz zu gewähren, führen wir fortlaufende Kontrollen in der Produktion durch:

- Eingehende Wareneingangskontrollen aller Rohstoffe und Verpackungen mit:

- *Mikrobiologischer Analyse jeder eingehenden Buttercharge. Bereits im Wareneingang wird die Anliefertemperatur der Butter geprüft, bei Überschreiten unserer Temperaturvorgabe von maximal 8°C wird die Butter abgewiesen. Die Ergebnisse der mikrobiologischen Analyse liegen noch vor der Auslieferung unserer Produkte an den Handel vor.*
- *Analyse aller angelieferten Schokoladenchargen auf Salmonellen. Zudem wird in der Qualitätssicherung die Schokolade vor der Freigabe auch sensorisch geprüft. Erst nach vollständiger Prüfung, dass auch die Fahrzeuge hygienisch einwandfrei sind, erfolgt der Anschluss an unseren Schokoladentank.*
- *regelmäßige Untersuchungen unserer Rohstoffe und Verpackungen in akkreditierten Laboren, u.a. SGS und Eurofins BioTesting*

Tägliche Verkostungen der hergestellten Trüffelpralinen und Rohstoffe. Zusätzlich Verkostung aller alkoholfreien Trüffelpralinen vor dem Einpacken zur Bestätigung, dass garantiert nur alkoholfreie Sorten in eine Pralinenmischung ohne Alkohol eingepackt werden. ***Alkoholfrei heißt bei uns garantiert nur alkoholfreie Sorten in der Packung!***

Endproduktkontrollen: Jede Produktionscharge wird von unserer Qualitätssicherung vor Auslieferung geprüft.

Siebe und Metalldetektoren: Zur Vermeidung eines Fremdkörpereintrages sind im Herstellungsprozess Siebe und Magnete an unseren Füll- und Überzugsanlagen integriert. Zusätzlich durchläuft jede Packung am Ende der Produktionslinie vor der Auslieferung einen Metalldetektor, welcher zum Produktionsstart stündlich und zum Produktionsende auf Funktionsfähigkeit überprüft wird. In der Produktion besteht ein absolutes Glasverbot, vorhandene Glas- und Hartplastikteile sind in einem Kataster aufgeführt und werden durch das erfahrene Personal der Qualitätssicherung regelmäßig geprüft.

Gewichtskontrolle: Jede Pralinenpackung durchläuft eine Durchlaufbandwaage, an der untergewichtige Packungen automatisch ausgeschleust und die Gewichte aufgezeichnet werden. Neben dieser technischen Kontrollmaßnahme besteht noch eine optische Sichtkontrolle jeder einzelnen Packung durch einen Mitarbeiter/in, bevor diese verschlossen wird.

Prozesskontrolle: Unsere erfahrenen Maschinenführer an den Anlagen prüfen in vorgegebenen Intervallen alle Prozessparameter und Einstellungen an den Maschinen und dokumentieren diese.

Lagerung: Da unsere Trüffelpralinen aus sehr vielen wertvollen Bestandteilen, wie zum Beispiel Edelbitterschokolade, frischer Butter und natürlichen Aromen bestehen, sollten diese kühl und trocken, am besten zwischen +16°C bis +18°C, gelagert werden. Zur Aufrechterhaltung der Temperaturanforderungen ist unsere Produktionshalle klimatisiert. Mittels Datenloggern in den einzelnen Bereichen wird die Temperatur durch unsere Qualitätssicherung überwacht. Die für die Produktionsräume eingesetzte Luft wird mittels speziellen für die Lebensmittelindustrie geeigneten Filtern und UV-C Luftentkeimungsgeräten vorbehandelt. Zudem ist infolge des Überdrucks in der Produktion ein Eintrag von Erregern aus der Außenluft nicht möglich. Auch sind alle Fenster der Produktion verschlossen und nicht zu öffnen. Die Luftfeuchtigkeit in der Produktion wird über eine moderne Befeuchtungsanlage reguliert, in der das Wasser über eine Wasseraufbereitungsanlage und mit UV-C-Strahlen keimfrei gemacht wird.

Lieferanten: Wir arbeiten ausschließlich mit Lieferanten und Dienstleistern zusammen, die bereit sind, unsere Qualitäts-Zielsetzungen zu akzeptieren. Regelmäßige Lieferantenaudits durch unser Qualitätsmanagement bestätigen unsere hohen Ansprüche.

Rückverfolgbarkeit: Gewährleistung einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit von der Anlieferung der Rohstoffe im Lager bis zur Auslieferung der Fertigware an den Handel.

HACCP: HACCP bedeutet „Hazard Analysis and Critical Control Points“ bzw. „Gefahrenanalyse und Festlegung kritischer Lenkungspunkte“. Wir haben ein HACCP-System aufgebaut, um die Risiken und Gefahren, die sich gesundheitsschädlich auf den Endverbraucher auswirken können, zu beherrschen. Unser HACCP-System ist nach den 12 Stufen und 7 Grundsätzen des Codex Alimentarius aufgebaut.

Schädlingsmonitoring: In unserer Produktion und auf dem Betriebsgelände haben wir ein System und Maßnahmen zur Vorbeugung gegen Schädlingsbefall installiert. Das eingerichtete System wird von unserem Fachdienstleister Hygan in regelmäßigen Abständen überprüft.

Food Defense: Defense bedeutet Verteidigung. Im Rahmen unseres Qualitätsmanagement-Systems haben wir präventive Schutzmaßnahmen ergriffen und ein System zur Sicherung unseres Betriebes vor möglichen Angriffen eingerichtet. Neben dem Betriebsgelände wurden alle Herstellungsprozesse, das Personal und auch Besucher, der Transport und die Lagerung sowie auch alle lebensmittelrelevanten Materialien und Endprodukte betrachtet.

Hygiene Reinigung

Hygiene: In unserer Produktion legen wir größten Wert auf eine gründliche Hygiene der Maschinen, Arbeitsmaterialien, des Arbeitsumfeldes und auch des Personals. Die Mitarbeiter in den einzelnen Bereichen werden tagtäglich durch unsere Mitarbeiter der Qualitätssicherung hinsichtlich einer guten Herstellungspraxis sensibilisiert. Jeder unserer Mitarbeiter wird regelmäßig in Hygiene geschult. Hinzu kommt, dass wir großen Wert auf die Arbeitskleidung legen. Zur Arbeitskleidung gehört auch eine Kopfbedeckung und ggf. ein Bartschutz, welche das gesamte Haar bedecken. Schmuck und Schminke sind in der gesamten Produktion verboten. Fortlaufende Hygienekontrollen der Produktion und des Personals bestätigen den hohen Hygienestandard der Wiebold Confiserie.

- Die wichtigste Voraussetzung ist, dass in unserem Betrieb verlässlich gemäß der „Guten Herstellungs-Praxis“ (GHP/GMP) und der „Guten Hygiene-Praxis“ gearbeitet wird.

- Als Hersteller hochwertiger Pralinen legen wir großen Wert auf die Einhaltung der Hygieneanweisungen. Kontrolle mittels Schnelltests, Gegenkontrolle im Labor.

- Reinigungen erfolgen nach festgelegten Reinigungsplänen. Diese werden dokumentiert und kontrolliert. Kontrolle der Wirksamkeit der Reinigung durch einen Schnelltest und Bestätigung bzw. Gegenkontrolle mittels mikrobiologischen Abklatsch im Labor.

- Um eine dauerhaft einwandfreie Raumluft zu gewährleisten, wurden an mehreren Stellen der Produktionshalle UV-Luftentkeimungsgeräte installiert.

Qualität der edlen Produkte

- Wir produzieren unsere Ware immer frisch vor der Auslieferung!

- Für alle unsere Produkte setzen wir ausschließlich hochwertige Verpackungsmaterialien ein. Der von uns verwendete Karton ist nicht recycelt und frei von Verunreinigungen. Wir haben uns mit dem Thema Mineralölbestandteile in Lebensmitteln intensiv auseinandergesetzt und zahlreiche Maßnahmen zur Minimierung des Gehaltes und daraus resultierend zur Verhinderung eines Eintrages getroffen. Wir lassen regelmäßig eigene Kontrolluntersuchungen unserer Rohstoffe und Fertigwaren im Labor durchführen und stehen bezüglich der MOSH/MOAH Problematik in intensivem Kontakt mit unseren Lieferanten. Wir können Ihnen versichern, dass alle notwendigen Maßnahmen getroffen wurden, um das Risiko eines Mineralöleintrages über die gesamte Lieferkette und dem Produktionsprozess zu minimieren.

- Auch bei der Veredelung unserer Pralinen stellen wir einen hohen Qualitätsanspruch:

- ***Unsere traditionell geigelten Trüffelpralinen werden nach wie vor klassisch von Hand geigelt.***
- ***Gepuderte und kandierte Sorten werden traditionell von Hand im Kessel dragiert.***

- Keine Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (***GVO***) in Rohstoffen!

- Unsere Produkte sind generell ***glutenfrei***, bereits bei der Auswahl unserer Rohstoffe wird strikt darauf geachtet.

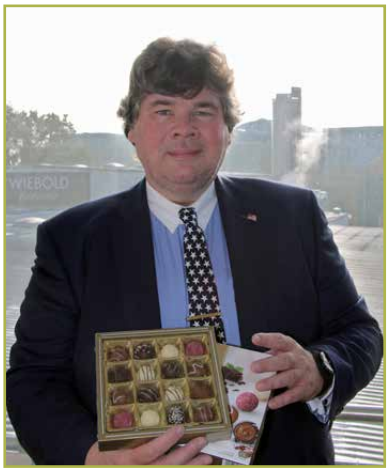
- Regelmäßige Untersuchungen unserer Fertigware in einem unserer Partnerlabore SGS und Eurofins.

Einzigartiges Engagement in Trüffelpralinen seit 1968

Lieber Kunde,

in dieser Broschüre können wir Ihnen nur einen kleinen Teil unserer Maßnahmen zeigen. Qualität muss tagtäglich gelebt werden. Ich habe den Beruf des Süßwaren-Technologen gelernt und führe das Unternehmen seit 40 Jahren als selbstständiger Unternehmer. In dieser Zeit haben wir nicht eine wirklich ernsthafte Reklamation oder einen Rückruf von Ware erlebt. Für die Qualität meiner Produkte verbürge ich mich mit meinem guten Namen. Seien Sie versichert, dass wir alles tun, um Ihnen ein Höchstmaß an Sicherheit beim Genuss unserer Produkte zu gewährleisten.

2018 können wir voller Stolz auf ein fünfzigjähriges Firmenjubliäum zurückblicken. In 50 Jahren erwuchs aus einer nur 5m² großen Küche ein Unternehmen, dass heute allerfeinste Handwerksqualität mit leistungsstarker Hightech Maschinerie verbindet.



Herzlichst
Ihr

Walter R. Wiebold | Pralinenmacher

WIEBOLD Confiserie GmbH & Co. KG
Ernst-Abbe-Straße 2
D-25337 Elmshorn

Tel.: +49 (0) 41 21 – 47 71 0
Fax: +49 (0) 41 21 – 47 71 50
Mail: info@wiebold.de

www.wiebold.de