*Foto des Produktes1*

STECKBRIEF

“*Name des Produktes*”

|  |  |
| --- | --- |
| Erzeugnis1 | *z.B.: Milch, Joghurt, Käse* |
| Milchart1 | *z.B.: Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafsmilch* |
| genaue Bezeichnung des Produktes1 | *z.B.: Vollmilch längerfrisch, Gouda Schnittkäse, Bio-Butter, BIO-Bergbauern-Vollmilch, Bergbauern-Heumilch g.t.S. etc.* |
| Marke1 | *z.B.: S-Budget, Spar natur pur, Zurück zum Ursprung etc.* |
| Preis1 | *z.B.: 1,29 €* |
| Produktion1 | **☐** konventionelle Landwirtschaft☐ biologische Landwirtschaft☐ Heu-/Wiesenmilch☐ GVO2 frei (ohne Gentechnik hergestellt) (2GVO=gentechnisch veränderte Organismen) |
| Gütesiegel1 | *z.B.: EU-Bio-Logo, AMA Siegel, ohne Gentechnik hergestellt, Prüf nach!, Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)*  |
| 1Diese Angabe kannst du aus der eTivity 3 des Moduls 6 “Spurensuche I” übernehmen. |
| Menge/Produktgröße (kg/L)1 | *z.B.: 400g* |
| Wärmebehandlung1 | *(optional)**z.B.: pasteurisiert, Rohmilch* |
| Milchgehalt1 | *(optional)* |
| Fettgehalt1 | *(optional)**z.B.: 3,5% Fett* |
| Energiegehalt1 | *(optional)**z.B.: 267 kJ/100 ml* |
| Zutaten1 | *(optional)**z.B.: Ziegenmilch, Salz, tierisches Lab, Käsereikulturen.* |
| Zucker (in g) 1 | *(optional)* |
| besondere Eigenschaften1 | *(optional)**z.B.: Blauschimmel, laktosefrei, mind. 6 Monate gereift, Oberfläche behandelt mit...* |
| 1Diese Angabe kannst du aus der eTivity 3 des Moduls 6 “Spurensuche I” übernehmen. |
| **Herstellerangaben:**  | *Tipp: Suche im Internet Informationen zu deinem Produkt anhand angeführter Nummern (s. Beispiele)! Hinweise findest du auch unter den Links des Kapitels!* |
| Ursprung/Herkunft (landwirtschaftliche Produktion) | *Angaben auf der Verpackung oder wenn rückverfolgbar**z.B.: Ö - Region Mühlviertel, Tirol, Region Dachstein-Tauern* |
| Molkerei | *z.B.: Berlandmilch, Salzburg Milch, Schärdinger, Nöm etc.* |
| Verpackung/Vertrieb | *z.B.: Frischpack GmbH* |
| Kennzeichen/Kontrollnummern | *z.B.: AMA Gütesiegel (10012002 > Berglandmilch Egen), Produzenten-Code/EU-Identifikationskennzeichen (DE NI3 058 EG > Euro Cheese Vertriebs-GmbH)**3(Land und Bundesland des Herstellers = Deutschland, Niedersachsen)* |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **biologische Produkte:** |
| Bio-Hinweis | *z.B.: aus biologischer Landwirtschaft* |
| Nummer Kontrollstelle | *z.B.: AT-BIO-902* |
| Name der Kontrollstelle | *z.B.: Austria Bio Garantie* |
| BIO-Verband | *z.B.: Bio Austria, Demeter,*  |
| Herkunftsangabe (beim EU-BIO-Logo) | *z.B.: Österreichische Landwirtschaft, EU Landwirtschaft*  |
|  |  |
| **Hinweis zur Lagerung:** |
| Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) | *z.B.: 18.02.2018* |
| Temperatur | *z.B.: gekühlt (3-6°C)* |
| Sonstiges | *z.B.: Nach dem öffnen innerhalb weniger Tage genießen!* |
|  |  |
| **Sonstige Informationen:** |
| Verpackungsmaterial | *z.B.: Tetra Pak, Plastikfolie,*  |
| Erscheinungsbild der Verpackung | *z.B.: Bild von Kühen auf der Weide, Wiese mit Blumen, Glas Milch, Berge, farblich gestaltet - keine Bilder, ... > Wie sieht die Verpackung aus? (neutrale, ansprechend etc.)* |
| Werbebotschaften | *z.B.: BIO das weiter geht, 365 Tage wohlfühlen, 100% Natur* |
| Geschmack des Produktes1 | *(optional)**z.B.: neutral, süß, säuerlich, ...* |
| Geruch des Produktes1 | *(optional)**z.B.: neutral, süß, säuerlich, wässrig ...* |
| Konsistenz1 | *(optional)**z.B.: flüßig, dickflüßig, fest, körnig, cremig, ...* |
| Aussehen/Farbe des Produktes1 | *(optional)**z.B.: weiß, gelblich, ...* |
| 1Diese Angabe kannst du aus der eTivity 3 des Moduls 6 “Spurensuche I” übernehmen. |
| **Deine Erwartungen an das Produkt:** |
| *z.B.: Welche Erwartungen weckt das Produkt bei dir? Gibt es Hinweise darauf wie die Kühe gehalten wurden?**Handelt es sich deiner Meinung nach um ein gesundes Produkt? Woran erkennst du das?* |
|  |  |
| **Sonstiges:** |
| *z.B.: Was fällt dir sonst noch auf?* |