Produktspezifikationen – ein Buch mit sieben Siegeln?

Wissen, worauf es ankommt

Produktspezifikationen sind in der Lebensmittelwirtschaft für alle Rohstoffe, Halbfabrikate und Endprodukte zwingend erforderlich. Dabei stellt sich immer wieder die Frage, was darin alles enthalten sein muss – eine Frage, auf die es (leider) keine eindeutige Antwort gibt. Dennoch gibt es ein paar Grundregeln, über die Barbara Siebke informiert.

In Spezifikationen werden die relevanten Qualitätskriterien für ein Produkt festgeschrieben. Üblicherweise sind Spezifikationen Vertragsgrundlage im Handel mit Lebensmitteln und deren Zutaten. In den letzten Jahren hat ein Wandel vom übersichtlichen Datenblatt mit produktspezifischen Informationen zum umfangreichen „Quizbogen" stattgefunden. Heute enthält eine Spezifikation häufig nicht nur die Produktcharakteristika, sondern zusätzlich eine Vielzahl weiterer Informationen über das Produkt und das Unternehmen, das das Produkt herstellt bzw. vertreibt.

ZWECK: Produktspezifikationen werden meistens vom Hersteller eines Produkts erstellt. Es ist aber auch nicht ungewöhnlich, dass Produktspezifikationen vom Abnehmer des Produkts erstellt werden. In beiden Fällen sind darin technische, qualitative und funktionale Aspekte eines Produkts festgeschrieben. Sie dienen zum einen zur Charakterisierung eines Produkts, zum anderen sind sie ein Bestandteil der Maßnahmen zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Üblicherweise sind sie Vertragsbestandteil von Einkaufs- bzw. Verkaufsverträgen und dienen als Grundlage für die Wareneingangs- bzw. Warenausgangsprüfung.

ANFORDERUNGEN: Grundsätzlich sind bei der Erstellung von Spezifikationen die europäischen Verordnungen, die unmittelbar in jedem Mitgliedsstaat gelten, und die EG-Richtlinien, die festschreiben, was in nationales Recht umgesetzt werden soll, zu beachten. In Deutschland ist hier an erster Stelle das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu nennen, gefolgt von verschiedenen horizontalen und vertikalen Verordnungen wie der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV). Darüber hinaus müssen ggf. auch relevante Leitsätze und Produktstandards sowie die Anforderungen der für das jeweilige Unternehmen relevanten Normen und Standards, z. B. ISO 22000, IFS, BRC, FSSC 22000, berücksichtigt werden.

INHALTE: Die schlechte Nachricht gleich vorweg: Der Aufbau und der Inhalt einer Produktspezifikation ist (leider) nicht standardisierbar. Der Umfang und die Detailtiefe einer Spezifikation ist immer davon abhängig, welche Informationen die unterschiedlichen Teilnehmer innerhalb der Lieferkette benötigen und welche Anforderungen sie haben. Außerdem sind diese auch immer stark abhängig von dem Produkt, für das sie gelten.
Hier eine Übersicht möglicher Inhalte bzw. Module einer Spezifikation:

1. Folgende Inhalte sind häufig in Spezifikationen enthalten:
Produkt- bzw. **Artikelnummer** und **-bezeichnung**
Firmenlogo, Firmenname, Anschrift
Produktbeschreibung (um welches Produkt es sich handelt und ggf. wofür das Produkt verwendet werden kann)
Zubereitungsempfehlung (nur bei Produkten, die vor dem Verzehr zubereitet werden müssen)
sensorische Merkmale (Aussehen, Farbe, Konsistenz, Geruch, Geschmack)
Bezeichnung des Lebensmittels (**Verkehrsbezeichnung**) gemäß LMIV
Zutatenliste (inkl. QUID und Herkunftsbezeichnung primärer Zutaten falls relevant)
Zusammensetzung (alle Zutaten, auch diejenigen, die nicht gekennzeichnet werden müssen)
enthaltene **Allergene** des Anhang II der LMIV
Analyseparameter und die dazugehörigen **Grenzwerte** sowie zugehörige **Analysenmethoden** Chemische Kennzahlen, physikalische Kennzahlen, mikrobiologische Kennzahlen
Füllmenge der Verkaufseinheit
Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
Lagerbedingungen
Datum und **Versionsnummer**
2. Folgende Inhalte können zusätzlich in einer Spezifikation enthalten sein:
Frischeverhältnis bzw. den **Konzentrations-Faktor** für getrocknete oder aufkonzentrierte Waren, die bei der weiteren Verarbeitung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden
besondere Kennzeichnungsvorgaben für bestimmte Zutaten, z. B. gemäß § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV)
Hinweise für bestimmte Verbrauchergruppen, z. B. bei Verwendung der Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, und E 129 gemäß VO (EG) Nr. 1333/2008 Artikel 24 sowie Anhang V folgende zusätzliche Angabe: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen."
Rohstoffbasis bzw. **botanische Herkunft** der Zutaten
möglicherweise enthaltene **Spuren** von **Allergenen**
Hinweis, dass sich das **Produkt noch** in der Phase der **Entwicklung** befindet und die Analyseparameter, Grenzwerte und Methoden noch nicht abschließend verifiziert bzw. validiert sind
Technischen Eigenschaften von Produkten, z. B. Schüttgewicht bzw. die Schüttdichte eines Produkts und dessen Schwankungsbreite zur Ermittlung der optimalen Packungsgröße
Restlaufzeit
Weitere **Produkteigenschaften/Zertifizierungen**, z. B. halal, koscher, Bio, Fairtrade, MSC (für Fisch), Rainforest Alliance – UTZ (Kaffee, Tee, Kakao)
Zertifizierungen der Hersteller, z. B. Qualitätsmanagement (z. B. ISO 9001), Lebensmittelsicherheit (z. B. IFS, BRC, FSSC 22000)
Ethik Zertifizierungen/Mitgliedschaften, z. B.: SEDEX/SMETA (Supplier Ethical Data Exchange/Sedex Members Ethical Trade Audit), BSCI-Verhaltenscodex (Business Social Compliance Initiative)
Art der **Verpackung** und des **Verpackungsmaterials**
Erläuterung der **Chargencodierung**
Herkunftsland/Ursprungsland des Produkts und/oder seiner Zutaten
Transfettsäuregehalt bei Fetten und Produkten, die Fette enthalten
Bei Produkten mit Palmfett – ob es sich dabei um **RSPO Palmöl** handelt
GVO-Status – Angaben darüber, dass das Produkt, im Sinne der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 über gentechnisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel, nicht aus GVO besteht, nicht GVO enthält und nicht aus GVO hergestellt wurde
Angaben darüber, ob **Nanotechnologie** bei dem Produkt und seinen Zutaten zur Anwendung gekommen ist
Bestätigung, dass das Produkt und seine Zutaten keiner **ionisierenden Strahlung** ausgesetzt wurden
Vorgaben zur Aufbewahrung von **Rückstellmustern**
Allgemeine **Bestätigungen** zu Einhaltung der: **EU-Gesetzgebung** (z. B. Das Produkt und die Verpackung entsprechen den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union und des deutschen Lebensmittelrechts). Spezielle **produktrelevante Vorgaben**
Regelungen zur Gültigkeit sowie zum Umgang mit Änderungen der Spezifikation

Diese Auflistung ist sicherlich erweiterbar, denn die Möglichkeiten bzw. Anforderungen an Produkte, deren Hersteller und deren Herstellung sind sehr unterschiedlich und umfänglich. Auch kommen aufgrund neuer Erkenntnisse oder gesetzlichen Regelungen, z. B. kürzlich die Herkunftsbezeichnung von primären Zutaten, immer wieder neue Anforderungen hinzu.

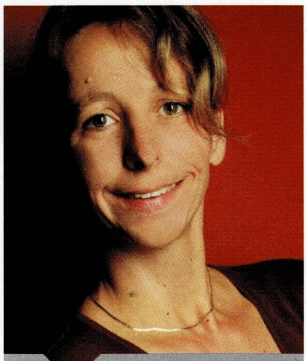
ERSTELLUNG und **FREIGABE**: Hier gibt es oftmals unterschiedliche Verfahren, je nachdem um welche Spezifikation es sich handelt. Verkaufsspezifikationen werden häufig in Zusammenarbeit zwischen Qualitätssicherung, Produktion und Vertrieb erstellt. Oftmals ist die Spezifikationserstellung auch im Bereich der Produktentwicklung angesiedelt. Die Freigabe einer Verkaufsspezifikation erfolgt üblicherweise durch die Qualitätssicherung oder Produktentwicklung. Die Freigabe durch den Vertrieb oder die Produktion ist in der Praxis selten anzutreffen. Die vorherige Prüfung der Verkaufsspezifikation sollte dennoch optimalerweise alle beteiligten Fachabteilungen berücksichtigen. Die Anwendung des Vier-Augen-Prinzips (oder mehr) stellt sicher, dass alle unternehmerischen Interessen darin berücksichtigt werden. In einigen Unternehmen werden Verkaufsspezifikationen ausschließlich durch die Geschäftsleitung freigegeben.
Einkaufsspezifikationen werden üblicherweise in Zusammenarbeit von Qualitätssicherung und Einkauf erstellt. Die Basis für die in der Einkaufsspezifikation enthaltenen Qualitätskriterien sind grundsätzlich die Anforderungen des mit dem Rohstoff herzustellenden Fertigprodukts, die rechtlichen Vorgaben sowie die Anforderungen des Herstellprozesses. Häufig stammen die Vorgaben aus dem Bereich Produktentwicklung.
Je nach Unternehmensstruktur erfolgt die Freigabe einer Einkaufsspezifikation durch die Qualitätssicherung, aber auch eine Freigabe durch den Einkauf ist in der Praxis anzutreffen. Die Prüfung einer Einkaufsspezifikation sollte bei Freigabe durch die Qualitätssicherung in jedem Falle vom Einkauf durchgeführt werden. Erfolgt die Freigabe durch den Einkauf, sollte umgekehrt zuvor die Prüfung durch die Qualitätssicherung durchgeführt werden. Die Anwendung des Vier-Augen-Prinzips stellt sicher, dass alle unternehmerischen Interessen darin berücksichtigt werden.

AKTUALISIERUNG: Spezifikationen müssen regelmäßig auf Aktualität geprüft werden. Änderungen sollten bei der Überarbeitung kenntlich gemacht werden. Jede Spezifikation sollte aus Gründen der Nachvollziehbarkeit und Eindeutigkeit mit einer Versions- bzw. Revisionsnummer versehen werden. Zum einen hat dies den Vorteil, dass in Einkaufs- oder Verkaufskontrakten bzw. Bestellungen auf die gültige Version hingewiesen werden kann; zum anderen sind Änderungen einer Spezifikation leicht zu erkennen, denn jede Änderung sollte die Erhöhung der Versions- bzw. Revisionsnummer zur Folge haben.

ZU BEACHTEN: Häufig erhalten Unternehmen von ihren Kunden deren Einkaufsspezifikationen zur Prüfung und Unterzeichnung, die dann als Vertragsgrundlage für Bestellungen und/oder Kontrakte dienen. Nicht selten ist es so, dass darin Details vom Kunden gefordert werden, die vom Hersteller des Produkts nicht eingehalten oder garantiert werden können. In diesen Fällen empfiehlt es sich, diese Punkte in der Spezifikation zu kennzeichnen und entsprechend zu kommentieren oder die nicht einhaltbaren Forderungen zu streichen. Auf dieser Basis ist in der Regel immer eine Lösung im Dialog zwischen den Unternehmen zu finden. In keinem Falle sollte die Spezifikation, trotz nicht einhaltbarer Anforderungen, unkommentiert unterzeichnet werden. Diese Vorgehensweise ist problematisch und untergräbt eine vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen den Unternehmen.

Fazit

Auch wenn Spezifikationen nicht nach einem, für alle Produkte und Anwendungsformen, einheitlichem inhaltlichen Aufbau und Umfang abgefasst werden können, ist es notwendig, darin alle relevanten Punkte festzuschreiben. Dafür müssen die für die Lebensmittelsicherheit relevanten Kriterien ermittelt werden und zusätzlich diejenigen, die für den Einsatz bzw. die Verwendung des Produkts erforderlich sind. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Bereichsübergreifende Zusammenarbeit ist dabei von Vorteil.
Die Erstellung, Pflege und Aktualisierung von Produktspezifikationen muss systematisch, nach einem festgelegten Verfahren und mit eindeutigen Verantwortlichkeiten erfolgen. Dies gilt ebenso für deren Prüfung und Freigabe. Damit sind dann auch gleich die Anforderungen der QM-Standards zu diesem Punkt erfüllt. ■



AUTORIN

Barbara Siebke
Lebensmitteltechnologin, QM-Beraterin und Auditorin in der Lebensmittelwirtschaft

Kontakt:
Barbara Siebke
Eimsbütteler Straße 111
22769 Hamburg
Tel.: 040/636 790 51
kontakt@ql-siebke.de
www.ql-siebke.de