Product Carbon Footprints für Inhaltsstoffe

BASF hat die Product Carbon Footprints für Vitamine, Carotinoide, Polymere und Futtermittelzusatzstoffe berechnet. Die Methodik ist vom TÜV Rheinland nach der international anerkannten Norm ISO 14067:2018 zertifiziert. Der PCF fasst die gesamten Treibhausgasemissionen zusammen, die ein Produkt in den verschiedenen Phasen seines Lebenszyklus verursacht. Damit ist diese Bewertung ein zentrales Instrument, um Transparenz zu schaffen und Reduktionsmöglichkeiten zu identifizieren. Wesentlicher Faktor für einem niedrigen PCF der jeweiligen Produkte ist der einzigartige BASF-Verbund. Er gestattet eine hocheffiziente Nutzung von Ressourcen sowie weniger kohlenstoffemittierende Energiequellen und Rohstoffe. „Wir möchten unsere Kunden dabei unterstützen, ihre Emissionsreduktionsziele zu erreichen", begründet Julia Raquet, Senior Vice President Global Business Unit Nutrition Ingredients, die für das Unternehmen wichtige Maßnahme. **St.**

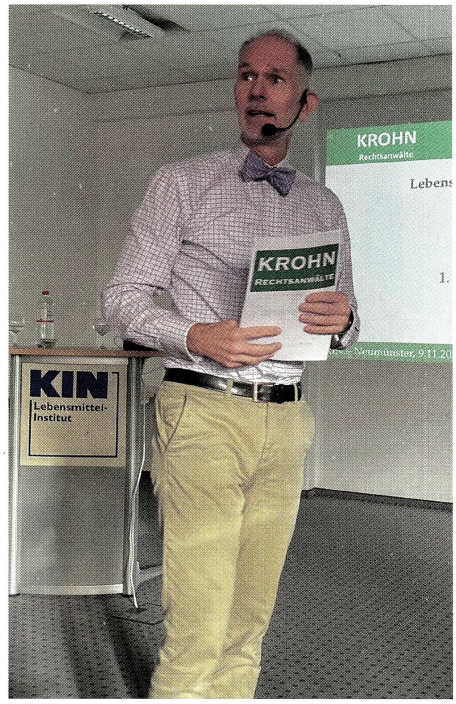
Lebensmittelrecht

Seminarreihe neu strukturiert

Das KIN hat seine Seminare zum Lebensmittelrecht neu strukturiert. Die Teilnehmer werden nun mit frischen Inhalten kompakter und fokussierter durch die Möglichkeiten und Herausforderungen der Rechtslage geleitet. Mit Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer hat das Institut einen Experten gewinnen können, der stets mit Witz und Freude durchs deutsche und europäische Lebensmittelrecht führt.

Im ersten Teil unter dem Titel "Kompakt und auf den Punkt gebracht" schärft Hagenmeyer den Blick auf Grundsätzliches und die Sorgfaltspflicht, auf Kontaminanten, Zusätze und die Lebensmittelhygiene. Es ist alles dabei, was wichtig ist: Novel Food, Nährwerte, Lebensmittelkennzeichnung und die Fertigpackungsverordnung sind die Fokusthemen. Der zweite Teil "Lebensmittelkennzeichnung – Vom Rezepturdesign zum sicheren Etikett" behandelt die Sonderregelungen und speziellen Rechtsvorschriften insbesondere in Bezug auf Deklarationsfragen. So erhalten die Teilnehmer Sicherheit im Umgang mit Irreführung, dem Nutriscore und Werbung mit gesundheitsbezogenen Angaben. Beide Seminare dieser Reihe finden im November statt.

Hier noch ein Hinweis auf ein spezielles Angebot des Lebensmittelinstituts: Geht es um die Lebensmittelsicherheit, Produktentwicklung, Sensorik, Mikrobiologie, Haltbarmachung, HACCP und umfangreiche Weiterbildung, die am KIN mit einem hohen Mehrwert und sofortiger Umsetzbarkeit im betrieblichen Alltag vermittelt wird, ist zusätzlich zu den regelmäßig laufenden Seminaren und Praxisworkshops auch ein auf die unternehmensspezifischen Anforderungen abgestimmtes Firmentraining jederzeit buchbar. **YS/St.**



Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer vermittelt in einer Seminarreihe am KIN die wichtigen Inhalte des Lebensmittelrechts.

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Veranstaltungen

02.11.23	Überblick für professionelles und umfassendes Hygienemanagement
07. – 08.11.23	Lebensmittelrecht – Kompakt und auf den Punkt gebracht
20. – 22.11.23	Grundlagen zur Mikrobiologie (Praxisworkshop)
27.11.23	IFS Food V8 – Worauf Sie achten müssen!
27. – 28.11.23	Lebensmittelkennzeichnung – Vom Rezepturdesign zum sicheren Etikett

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140
info@kin.de, www.kin.de

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

16. – 20.10.23	Einführungspraktikum zur industriellen Zuckerwarenherstellung
06. – 07.12.23	Kongress Inter Praline

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen
Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61
info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de

Vereinigung VDB Der Backbranche

Veranstaltungen

17.10.23	Herstellung und Anwendung nativer und modifizierter Stärken
09.11.23	Stollenprüfung

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V.
Schützenberg 10, 32756 Detmold
Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05
info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net

© KIN