

Anhang 2: Belegte Brötchen

Belegte Brötchen, die in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthalten, unterliegen einer gesetzlich vorgeschriebenen Aufbewahrungstemperatur. Die FASNK gewährt eine Abweichung von dieser Aufbewahrungstemperatur im Einzelhandel.

- Belegte Brötchen, die in Anlage 4 des K.E. vom 13. Juli 2014 angeführte Zutaten enthalten, dürfen höchstens 3 Stunden lang bei einer Temperatur von 13°C aufbewahrt werden, einschließlich der Zubereitung, wobei davon ausgegangen wird, dass die Brötchen nach dem Kauf für maximal 4 Stunden bei Raumtemperatur aufbewahrt werden.
- Eine kurzzeitige Schwankung von maximal 3°C in Bezug auf die Temperatur von 13°C, Messunsicherheit einbegriffen, ist erlaubt, wenn dies für den Umgang mit den Lebensmitteln bei der Zubereitung, Beförderung, Lagerung, Auslage und der Lieferung erforderlich ist.
- Es wird angeraten, die Verbraucher darüber zu informieren, dass sie die belegten Brötchen innerhalb von 4 Stunden nach dem Kauf essen müssen, wenn sie sie nicht im Kühlschrank lagern.
- **Achtung:** Diese Abweichung **gilt nicht** für belegte Brötchen, die Frischfleisch oder Fleischzubereitungen (z.B. Carpaccio, Hackfleisch, Filet américain (Tatar oder Schabefleisch)) oder frischen Fisch (z.B. Fischcarpaccio, Tatar aus rohem Fisch) enthalten.