

den Wänden, den Wasserleitungs-, Kanalisations- und Dampfrohren sowie den Heizkörpern zu erfolgen.

Die Süß- und Dauerbackwaren sind vor Sonnenbestrahlung, Feuchtlufteströmung und Frost zu schützen. Plötzliche Temperaturschwankungen bei Umlagerung sind zu vermeiden. Eine laufende Kontrolle auf Schädlingsbefall ist durchzuführen.

(2) In Lagerräumen, in denen Süß- und Dauerbackwaren gelagert werden, sind Thermometer und Hygrometer anzubringen. Die von diesen Instrumenten abzulesenden Werte sind täglich in ein Kontrollbuch einzutragen. Bei Kontrollen durch Beauftragte der zuständigen staatlichen Organe des Gesundheitswesens oder der Güteinspektion des Ministeriums für Handel und Versorgung ist diesen das Kontrollbuch zur Abzeichnung vorzulegen. Bei Qualitätsbeanstandungen sind die Werte dem Hersteller von Süß- und Dauerbackwaren mitzuteilen.

2. Garantie für die einzelnen Süß- und Dauerbackwarensorten:

A. Zuckerwaren:

- a) gefüllte und ungefüllte Hartkaramellen
Lagertemperatur: 10° bis 20° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 3 Monate
- b) Weichkaramellen
Lagertemperatur: 10° bis 20° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 6 Monate
- c) Dragees, ungefüllt und gefüllt
Lagertemperatur: 10° bis 20° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: ungefüllte Dragees 6 Monate
gefüllte Dragees 4 Monate
- d) Fondanterzeugnisse, Schaumzuckerartikel, Komprimate
Lagertemperatur: 10° bis 20° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: Fondant, glasiert,
unkandiirt 3 Monate
Fondant, kandiirt,
fondantiirt 5 Monate
Schaumzuckerartikel 3 Monate
Komprimate 4 Monate
- e) Marzipan- und Persipanerzeugnisse und Erzeugnisse aus Füllmassen
Lagertemperatur: bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: über 50 g Eigengewicht 3 Monate
unter 50 g Eigengewicht 2 Monate
- f) Konservenerzeugnisse
Lagertemperatur: 10° bis 20° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 2 Monate
- g) Kokosartikel
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 3 Monate
- h) Süßtafeln und Desserttafeln, Vitalade
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 3 Monate

- i) Geleeartikel
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 3 Monate

B. Kakaoerzeugnisse:

- a) Massivschokolade (bittere, halbbittere, zartbittere, edelbittere Schokoladen)
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 9 Monate
- b) Sahne-, Milch- sowie sämtliche Schokoladen mit Zusätzen, wie z. B. Nüsse, Mandeln und Gebäck usw.
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 5 Monate
- c) flüssige gefüllte Schokoladenerzeugnisse mit und ohne Kruste
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
(nicht bei strengem Frost ausliefern)
Garantiezeit: 3 Monate
- d) Nougatartikel
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 3 Monate
- e) Pralinen und ähnliche Kakaoerzeugnisse
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 3 Monate
- f) Kreamschokolade (Kremtafeln, Kokoschokolade, Nougatschokolade)
Lagertemperatur: 10° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 70 %
Garantiezeit: 3 Monate

C. Dauerbackwaren

- a) Keks (Hart- und Weichkeks)
Lagertemperatur: 5° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 60 %
Garantiezeit: 6 Monate
(bei Verwendung von Butterschmalz 3 Monate)
- b) Waffeln
Lagertemperatur: 5° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 50 bis 60 %
Garantiezeit: ungefüllte Waffeln 6 Monate
gefüllte Waffeln 3 Monate
- c) Zwieback
Lagertemperatur: 5° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 60 %
Garantiezeit: 6 Monate
- d) Lebkuchen
Lagertemperatur: 5° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 50 bis 60 %
Garantiezeit: allgemein 12 Monate,
mit Fettglasur oder Einlagen 3 Monate
- e) Russisch-Brot
Lagertemperatur: 5° bis 18° C; rel. Luftfeuchtigkeit maximal 60 %
Garantiezeit: 6 Monate