

3.10.1 & 3.10.2 Lagerdokumentation

Betrieb: _____

Lager (Lagerbezeichnung/-nummer): _____

Produktherkunft (Schlag-/Lagerbezeichnung): _____

vorheriger Lagerinhalt: _____

Lagerreinigung:¹ nein ja falls ja, Verfahren: Besen Staubsauger

HD-Reiniger Schlauch sonstiges Verfahren: _____

Trocknung Erntegut: nein ja Verfahren: _____

Feuchtegehalt bei Einlagerung Partie 1: _____% Partie 2: _____%

Belüftung			
Datum	Dauer (Std.)	Datum	Dauer (Std.)

Auslagerung/Umlagerung (Datum): von _____ bis _____

¹ Entsprechend Reinigungs- und Desinfektionsplan für Lagerräume.

Erntejahr: 20____

Anschrift: _____

Fruchtart: _____ **Sorte:** _____

Einlagerungsdatum von: _____ **bis:** _____

Lagerschutz				
Datum	Verfahren	Präparat	Menge/t	

Lagerüberwachung ²				
Datum	Temperatur (°C)	Feuchte (%)	Schädlingsbefall	Unterschrift

Zielort der Auslagerung: Verkauf
 Umlagerung Lagerbezeichnung: _____

² Empfohlen: 1. Woche ab Einlagerung tägliche, später wöchentliche Kontrollen.

