



## Antrag auf Zulassung eines Herstellbetriebes zur Herstellung von Magermilchpulver für die öffentliche und private Lagerhaltung

gemäß § 4 der PLH-VO 2010 bzw. § 15 der Agrar-Interventionsverordnung 2010  
iVm Verordnung (EU) 2016/1238

### 1. Förderungswerber:

<b>Rechtsform:</b>	<input type="checkbox"/> Natürliche Person	<input type="checkbox"/> Ehegemeinschaft *)	<input type="checkbox"/> Juristische Person / Personengemeinschaft *)
<b>Vorname:</b>		<b>Klienten-Nr. / Betriebs-Nr.:</b>	
<b>Nachname:</b>		<b>Geburtsdatum</b> (nur bei nat. Personen):	
<b>Unternehmensbezeichnung:</b>		<b>ZVR-Nr. / Firmenbuch-Nr.:</b>	
<b>Anschrift:</b>			
<b>PLZ, Ort:</b>			
<b>E-Mail:</b>		<b>Tel-Nr.:</b>	

\*) Name, Anschrift, Geburtsdatum, Telefon-Nr. der/des Vertretungsbefugten:


### 2. Betriebsstätte:

<b>Name:</b>	
<b>Anschrift:</b>	
<b>PLZ, Ort:</b>	
<b>Betriebsleiter:</b>	
<b>Verantwortlicher für Milchtrocknung:</b>	

## 1. Dokumentation und Zertifizierung:

Gibt es im Unternehmen ein HACCP-Konzept?

JA  NEIN

Der Betrieb ist zertifiziert?

JA  NEIN

Zertifizierungssystem:

JA  NEIN

Ein- und Ausgangsbücher werden fortlaufend geführt?

JA  NEIN

Jahresinventur wird regelmäßig durchgeführt?

JA  NEIN

Wenn ja, Datum:

Betrieb ist zugelassen gem. BGBl. II Nr. 231/2009 Lebensmittelhygiene-  
Zulassungsverordnung bzw. EU (VO) Nr. 853/2004

JA  NEIN

## 2. Technische Einrichtungen zur Herstellung, Verpackung und Lagerung:

### 2.1 Angewendetes Verfahren zur Herstellung von Magermilchpulver

Herstellungsverfahren:

**Scheibenzerstäuber**

**andere Verfahrenstechnik:**

Wird im Betrieb eine Zerkleinerungsanlage  
(z.B.: Hammermühle) verwendet?

JA  NEIN

### 2.2 Herkunft und Art der Verarbeitungsware

Worum handelt es sich bei der im Betrieb verarbeiteten Ware?

Eigenmilch

Zukaufmilch

Konzentrat Anlieferung

Wie wird die Ware bei Annahme kontrolliert?

- Temperaturkontrolle der Ware
- Beschaffenheitskontrolle der Ware
- Rückstandsanalytik

### 2.3 Art der Vorstapelung

Anzahl der Tanks

Gesamtfassungsvermögen


### 2.4 Verdampfer

Anzahl der Tanks

Gesamtfassungsvermögen

Anzahl

Fabrikat

Baujahr/e

Angewandtes Verdampfungsprinzip

kg/h

### 2.5 Konzentrat Erhitzung

Ist eine Konzentrat Erhitzung möglich?

JA  NEIN

### 2.6 Art der Wärmebehandlung

Kurzerhitzung

Kapazität:

kg/h

Hocherhitzung

Kapazität:

kg/h

Indirekte Erhitzung

Kapazität:

kg/h

### 2.7 Art der Wärmebehandlung

Verfügt der Betrieb über Zerkleinerungsanlagen wie z.B.: Hammermühlen?

JA  NEIN

Beschreibung:

### 2.8 Sprühtürme

Anzahl

Fabrikat

Baujahr/e

Sprühverfahren

Gesamtkapazität

kg/h

Abluftreinigung


### 2.9 Nachtrocknungs-/ Kühlanlage für Magermilchpulver

Anzahl

Fabrikat

Baujahr/e

Sprühverfahren

Gesamtkapazität

kg/h

Abluftreinigung


### 2.10 Nachtrocknungs-/ Kühlanlage für Magermilchpulver

zum Silo

zur Absackanlage


## 2.11 Verpackung/ Absackanlage

automatisch

Leistung:

kg/h

manuell

Leistung:

kg/h

## 2.12 Kontrollverwiegeeinrichtung

Palettenwaage

geeicht bis:

Sackwaage

geeicht bis:

## 2.12 Kontrollverwiegeeinrichtung

Halle

Anzahl der Hallen::

Fassungsvermögen:

Fremdlager

## 4. Bemerkungen:

## 5. Bestätigung und Unterschrift:

Datenschutzerklärung: Informationen zur Verarbeitung Ihrer Daten finden Sie unter folgender Adresse:  
[www.ama.at/datenschutzerklaerung](http://www.ama.at/datenschutzerklaerung)

Ich bestätige, dass meine Angaben in diesem Antrag und den eingereichten Unterlagen richtig und vollständig sind.

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
rechtsgültige Zeichnung