|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lagerdokumentation  |  | **Erntejahr:**  |  20\_\_\_ |
| **Betrieb:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **Anschrift:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Lager** (Lagerbezeichnung/-nummer): | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **Fruchtart**: | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **Sorte:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| **Produktherkunft** (Schlag-/Lagerbezeichnung): | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **Einlagerungsdatum von:** | **\_\_\_\_\_\_\_\_** | **bis:** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **vorheriger Lagerinhalt**: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_** | **Lagerschutz** |
| **Lagerreinigung:1** | O nein | O ja | falls ja, Verfahren: | O Besen | O Staubsauger | Datum | Verfahren | Präparat | Menge/t |
| O HD-Reiniger | O Schlauch | O sonstiges Verfahren: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   |   |   |   |
| **Trocknung Erntegut:** | O nein | O ja |  Verfahren: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |   |   |   |   |
| **Feuchtegehalt bei Einlagerung** | Partie 1: \_\_\_\_\_\_\_% . Partie 2: \_\_\_\_\_\_\_% |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |
| **Belüftung** |  | **Lagerüberwachung2** |
| Datum | Dauer (Std.) | Datum  | Dauer (Std.) |  | Datum | Temperatur (°C) | Feuchte (%) | Schädlingsbefall | Unterschrift |
|   |  |   |  |  |   |   |  |  |   |   |   |
|   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Auslagerung/Umlagerung (Datum): von \_\_\_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_\_\_\_ | Zielort der Auslagerung: O Verkauf |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | O Umlagerung | Lagerbezeichnung: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 Entsprechend Reinigungs- und Desinfektionsplan für Lagerräume. |  |  | 2 Empfohlen: 1. Woche ab Einlagerung tägliche, später wöchentliche Kontrollen. |