

Wichtiger Hinweis

Dieses Dokument beschreibt die Voraussetzungen für die Verwendung der Daten.

■ Für alle Daten und Programme, die wir anbieten, die unter Zuhilfenahme unserer Software erzeugt oder von uns berechnet werden, gilt mit ihrer Verwendung als verstanden, vereinbart und zu Kenntnis genommen

Wir berechnen Daten nach bestem Wissen und Gewissen und im Einklang mit aktuellen wissenschaftlichen Standards, auf Basis von zur Verfügung gestellter Daten.*

Die von uns ermittelten Werte können jedoch im Einzelfall von chemisch ermittelten Werten abweichen, unter anderem da eine Nährwertberechnung auf physiologisch sinnvollen Mittel- und Durchschnittswerten beruht. Abgesehen von natürlichen Abweichungen in einzelnen Zutaten (etwa bedingt durch Standort, Klima, Sorte), können beispielsweise auch neue Züchtungen den Fettgehalt von Fleisch verändern oder neue Verfahren Einfluss auf die Zubereitungsverluste haben.

Wir können daher keine Haftung für die chemische Exaktheit der von uns oder unseren Programmen errechneten Werte für einzelne Produkte übernehmen. Die Verantwortung für die Prüfung, Weitergabe und Veröffentlichung der Daten liegt bei Ihnen.

Selbstverständlich veranlassen wir auf Anfrage gerne die Einholung rechtsverbindlicher Gutachten. Wir übernehmen soweit gesetzlich zulässig, keine Garantie für die Übereinstimmung der Daten mit anderweitig ermittelten Werten.

Wir weisen darauf hin, dass wir weder Richtigkeit garantieren noch die Brauchbarkeit für bestimmte Zwecke. Wir schließen Haftung und Gewährleistung, soweit gesetzlich zulässig, aus.

■ Hinweise

* Die Nährwertdatenbank, der BLS (Bundeslebensmittelschlüssel) ist der Standard für ernährungswissenschaftliche Studien.

Referenzwerte wie etwa für die Nährstoffversorgung stammen ebenfalls aus anerkannten wissenschaftlichen Quellen (z.B. DACH) genauso wie jene zu den Nährstoffverlusten (Bognár, USDA).

Die Nährwerte der ÖNWT fußen auf den Angaben in Produktspezifikationen bzw auf Produktetiketten. Nicht angegebene Werte werden von uns über mathematische Verfahren abgeleitet und geeignet ergänzt.

Alle Datenbanken sind so konzipiert, dass neue Daten schnellstmöglich eingespielt werden können und so die Programme am neuesten Stand bleiben.

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne die aktuellen Datenquellen bekannt, auf denen unsere Programme beruhen.