



Schützenstr. 9
33775 Versmold

Transmeat Schöller GmbH & Co. KG

Produktspezifikation

Artikel:

Rinder Roastbeef entvliest

Artikel-Nummer:

1 1 3 3 3 5 2

Produktbeschreibung:

Rinderroastbeef ohne Bauchkette, Rückenkette, Fettdeckel und Sehne, sauber pariert, komplett entfettet und envliest

Lager-, Transport- und Kennzeichnungsbedingungen:

- 18 °C

Die Artikelbezeichnung, das Schlacht- / Zerlegedatum oder Produktionsdatum und die EG-Zulassungsnummer müssen auf jeder Transportverpackung angebracht sein. Durch die Kennzeichnung muss die Rückverfolgbarkeit gewährleistet sein.

Gewichte / Stückgewichte

Verpackungen:

lose poly vac. block poly/block Btl.

Krt. E-1 E-2 Jumbobox Euroholz Plastik-EW H-1

Sensorische Eigenschaften:

Optik

gesunde rote Fleischfarbe

Geruch

arttypisch, frisch

Chemische Werte:

pH-Wert

Wasser

Fett

Eiweiß

Bindegewebeisweiß

Mikrobiologische Werte:

Aerobe GKZ

< 1 x 10⁵

Enterobacteriaceae

< 1 x 10³

Salmonellen

n. n. / 25g

Sonstige Vereinbarungen zu Artikel: 1 1 3 3 3 5 2

Bildmaterial:



Es gelten unsere allgemeinen Ein- und Verkaufsbedingungen!

Sämtliche an uns gelieferten Lebensmittel und Verpackungen müssen den, am Tage der Lieferung, in Deutschland geltenden jeweiligen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen genügen. Die gesetzlich vorgeschriebenen Richt bzw. Höchstwerte von Rückständen und Kontaminaten werden eingehalten.

FB: Produktspezifikation

erstellt & geprüft

freigegeben

gültig ab: 01.04.2010

Christian Mai

Dieter Cosfeld

ersetzt FB / Artikel-Nr.: 1133352 vom xx.xx.xxxx

IFS\Produktspezifikation\Rind\RB Filet\gefroren\1133352