

## Produktspezifikation Rindfleisch

Seite 1

### ALLGEMEINE ARTIKELANGABEN

	Frischfleisch	Tiefgefrorenes Fleisch
Artikelbezeichnung:	ARG Entrecôte 1,5+/2,0+/2,5+ frisch	ARG Entrecôte 1,5+/2,0+/2,5+ frisch
Artikelnummer:	7311/7030/7035	97311/97030/97035
Produkt stammt aus:	<input checked="" type="checkbox"/> Argentinien <input type="checkbox"/> Brasilien <input type="checkbox"/> Paraguay <input type="checkbox"/> Uruguay <input type="checkbox"/> Australien <input type="checkbox"/> USA <input type="checkbox"/> Canada <input type="checkbox"/> Irland <input type="checkbox"/> Deutschland <input type="checkbox"/> EU	

Die hier gemachten Angaben ersetzen nicht die Herkunftskennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 1760/2000 über die Kennzeichnung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen. Die lebensmittelrechtlich geforderten Angaben befinden sich auf den Produktetiketten der einzelnen Teilstücke.

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Stückgewicht:	Ca. 1,2-2,0 kg		
Zuschnitt:	Die Ware wird im Standard – Zuschnitt geliefert. Abweichungen hiervon können vereinbart werden.		
Reifung:	<input type="checkbox"/> keine Reifung <input checked="" type="checkbox"/> 15 Tage <input type="checkbox"/> 21 – 28 Tage <input type="checkbox"/> 1 – 4 Monate		
Haltbarkeit ab Schlacht-/Produktionsdatum:	bei der empfohlenen Lager- und Transporttemperatur (abweichende Etiketten – Angaben des Herstellers sind vorrangig zu beachten)		
	<b>Temperatur</b>	<b>Haltbarkeit</b>	
Frischfleisch	-1 °C bis +1 °C	<input type="checkbox"/> 42 Tage	<input checked="" type="checkbox"/> 3 – 5 Monate
Tiefgefrorenes Fleisch	min. -18 °C	<input type="checkbox"/> 12 Monate	<input checked="" type="checkbox"/> 24 Monate
Aussehen, Geruch:	typische Rindfleischfarbe, rot – rotbraun; frischer Geruch, leicht sauber, ohne Fremdgeruch		
Verwendungszweck:	Heißverzehr (bspw. Grillen, Braten, Garen)		
Verzehrempfehlung:	Das Produkt sollte im Kern auf 75°C für 2 Min erhitzt werden.		

### VERPACKUNGSANGABEN

Verpackungsart:	<input checked="" type="checkbox"/> vakuumverpackt	<input type="checkbox"/> ....	<input type="checkbox"/> .....
Deklaration:	<input checked="" type="checkbox"/> Produkt und Karton	<input type="checkbox"/> Produkt	<input type="checkbox"/> Karton

Die Konformitätsbescheinigungen zu den eingesetzten Verpackungsmaterialien werden jährlich bei unseren Lieferanten abgefragt. Ziel der Abfrage ist es, über die aktuell geltenden europäischen Vorschriften zu informieren und sich deren rechtssichere Anwendung bestätigen zu lassen.

## Produktspezifikation Rindfleisch

Seite 2

### MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE

Parameter	Einheit	Einzuhaltender Grenzwert
<i>E. coli</i>	KbE / g	500
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g	500
Salmonellen	in 25 g	nicht nachweisbar
<i>Listeria monocytogenes</i>	KbE / g	100

### CHEMISCHE MERKMALE

Parameter	Einzuhaltender Grenzwert
pH – Wert	≤ 6,0

### ALLERGENE, GVO

Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003, der VO (EG) Nr. 1830/2003 sowie der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist das Produkt nicht kennzeichnungspflichtig.

### RÜCKVERFOLGBARKEIT

Das Produktetikett enthält Angaben zur Herkunft der Tiere, zum Schlacht- und Zerlegebetrieb, zur Partie, dem MHD, einem Rückverfolgbarkeitscode (Tropa/Traceability) sowie Schlacht- und / oder Zerlege- und / oder Produktionsdaten. Eine Rückverfolgbarkeit gem. VO (EU) Nr. 1760/2000 ist gewährleistet.

### EINVERSTÄNDNISERKLÄRUNG

Fritz Vieh- und Fleischhandels GmbH bestätigt hiermit, dass die gehandelten Produkte aus EU-zugelassenen Betrieben stammen, die überwiegend zusätzlich nach IFS Food, BRC und / oder FSSC 22.000 zertifiziert sind. Die Belieferung mit Ware aus nicht zertifizierten Betrieben oder Betrieben, die nach BRC und / oder FSSC 22.000 zertifiziert sind gilt als akzeptiert, sofern uns gegenüber keinen anderen Vorgaben gemacht werden bzw. unmittelbar nach Erhalt der Spezifikation kein Widerspruch bei der Fritz Vieh- und Fleischhandels GmbH eingegangen ist.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.