

Produktspezifikation Schweinefleisch

Seite 1

ALLGEMEINE ARTIKELANGABEN

	Frischfleisch	Tiefgefrorenes Fleisch
Artikelbezeichnung:	Schw. Dicker Bug mit Schwarte frisch	
Artikelnummer:	3431	
Produkt stammt aus:	<input checked="" type="checkbox"/> Deutschland <input type="checkbox"/> EU <input type="checkbox"/> Sonstige: Deutschland oder Belgien <input type="checkbox"/> Sonstige: Spanien oder Belgien <input type="checkbox"/> Sonstige: England oder Irland	

Die hier gemachten Angaben ersetzen nicht die Herkunftskennzeichnung gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 sowie der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1337/2013. Die lebensmittelrechtlich geforderten Angaben befinden sich auf der Primärverpackung oder einem mit dieser verbundenen Etikett.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Stückgewicht:	Ca. 1,5 – 2,5 kg		
Zuschnitt:	Die Ware wird im Standard – Zuschnitt geliefert. Abweichungen hiervon können vereinbart werden.		
Haltbarkeit ab Schlacht-/Produktionsdatum:	bei der empfohlenen Lager- und Transporttemperatur (abweichende Etiketten – Angaben des Herstellers sind vorrangig zu beachten)		
	Temperatur	Haltbarkeit	
Frischfleisch	max. 7 °C	<input type="checkbox"/> 5 Tage <input type="checkbox"/> 10 Tage <input checked="" type="checkbox"/> 14 Tage <input type="checkbox"/> 21 Tage	
Tiefgefrorenes Fleisch	min. -18 °C	<input type="checkbox"/> 12 Monate <input type="checkbox"/> 24 Monate <input type="checkbox"/> 36 Monate	
Aussehen, Geruch:	typisch, hell, rosa – rot bis beigerosa und beige-grau; frisch, arttypisch ohne Fremdgeruch		
Verwendungszweck:	Heißverzehr (bspw. Grillen, Braten, Garen)		
Verzehrempfehlung:	Nicht zum Rohverzehr geeignet; das Produkt sollte vor dem Verzehr auf mindestens 80°C erhitzt worden sein.		

VERPACKUNGSANGABEN

Verpackungsart:	<input checked="" type="checkbox"/> vakuumverpackt <input type="checkbox"/> lose in E2 – Kiste mit Einleger (vollständig umhüllt)
Deklaration:	<input type="checkbox"/> Produkt und Karton <input type="checkbox"/> Produkt <input checked="" 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 Schweinefleisch

Seite 2

MIKROBIOLOGISCHE MERKMALE

Parameter	Einheit	Einzuhaltender Grenzwert
<i>Enterobacteriaceae</i>	KbE/g	100.000
<i>E. coli</i>	KbE / g	1.000
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE / g	5.000
Salmonellen	in 25 g	nicht nachweisbar
<i>Listeria monocytogenes</i>	KbE / g	100

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

Eine Rückverfolgbarkeit gem. den Vorgaben der VO (EU) Nr. 1169/2011 und Nr. 1337/2013 ist auf allen Stufen der Produktion und des Vertriebs des Fleisches 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.