



Müller Fleisch GmbH

Produktion/Verkauf
Rohstoffspezifikation
Schwein

IFS

Seite 1 von 1

Artikel-Nr.: 201691
Bezeichnung: S-Hals o.Kn
Kategorie: Schwein

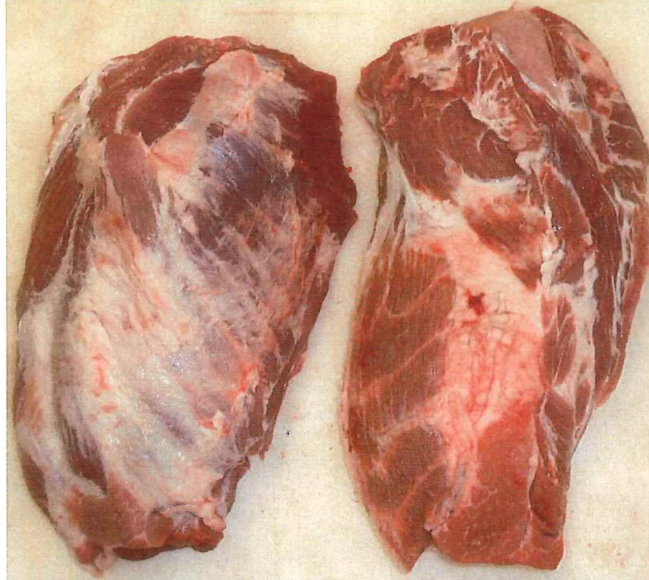
Kunde: Müller Standard
Kunden-Art-Nr.: ---

A. Angaben zum Artikel

Zuschnitt: Schweinehals ohne Knochen, ohne Knorpel und Einschnitte, keine blutigen Stellen, Speck sauber abgedeckelt, ohne loses Fett und Fleischteile.

Stückgewicht: ca. 2,3 kg

Qualität: Standard



B. Verpackung / Etikettierung

Verpackung: lose,
Verpackungseinheit: E2-Kiste
Palette: H1 – Palette, gestreicht mit Haube abgedeckt
Etikettierung: Ident-Nummer, Bezeichnung

C. Chemisch-analytische / mikrobiologische Anforderungen

Siehe DGHM-Werte

(Untersuchungsverfahren nach den akkreditierten Methoden)

D. Lagerung

MHD: 6 Tage

Temperatur Lagerung: 0 – 4 °C

Temperatur Transport: ≤ 4 °C

E. Anmerkungen / sonstiges

F. Qualitätssicherung

Die Angaben des Rohstoffes einschließlich der Verpackung entsprechen den aktuellen Anforderungen des deutschen und EU-Lebensmittelrechtes in der jeweils gültigen Fassung.

HACCP und Qualitätsmanagementsystem IFS.

EU-Zulassungsnummer: DE BW 03550 EG

Erstellt: 20.09.2005	Geändert: T.Heinkel	Geprüft Bereichsleitung MF:	Freigegeben QMB MF:
Version: 04	Grund: Aktualisierung	Johannes Griechbaum	Robert Rettenmaier
Qualitätsmanagement: Müller Fleisch	Datum: 22.01.2016	Datum: 22.01.2016	Datum: 22.01.2016