



Müller Fleisch GmbH

Produktion/Verkauf
Rohstoffspezifikation
Schwein

IFS

Seite 1 von 1

Artikel-Nr.: 201841
Bezeichnung: S- Bauch o Ripp zug.
Kategorie: Schwein

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

A. Angaben zum Artikel

Zuschnitt: Schweinebauch ohne Knochen, mit Knorpel und mit Schwarte, Rippen gezogen, ohne Flomenreste, ohne Wamme und ohne Milchdrüse, ohne loses Fett- und Fleischteile.

Stückgewicht: ca. 3,8 kg

Qualität: Standard



B. Verpackung / Etikettierung

Verpackung: Lose in Folienbeutel

Verpackungseinheit: E2-Kiste (Gewicht ca. 18 kg)

Palette: H1 - Palette, gestreckt, mit Haube abgedeckt

Etikettierung: Bezeichnung, Artikelnummer, Ident-Nummer, Gewicht, Produktionsdatum, MHD

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:	Gepflicht Bereichsleitung MF:	Freigegeben QMB MF:
Version: 04	Grund:	<i>Johannes Griechbaum</i>	<i>Robert Rettenmaier</i>
Qualitätsmanagement:	Anpassung Etikett		
Müller Fleisch	Datum: 02.10.2018	Datum: 02.10.2018	Datum: 02.10.2018