



Müller Fleisch GmbH

Produktion/Verkauf
Rohstoffspezifikation
Schwein

IFS

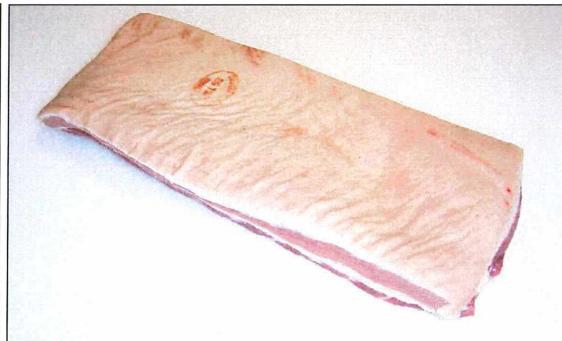
Seite 1 von 1

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, gestreicht, 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:	Geprüft Bereichsleitung MF: <i>Johannes Griechbaum</i>	Freigegeben QMB MF: <i>Robert Rettenmaier</i>
Version: 04	Grund: Anpassung Etikett	Datum: 02.10.2018	Datum: 02.10.2018