



Müller Fleisch GmbH

Produktion/Verkauf  
Rohstoffspezifikation  
Schwein

IFS

Seite 1 von 1

Artikel-Nr.:	201491
Bezeichnung:	S-Lachse
Kategorie:	Schwein

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

**A. Angaben zum Artikel**

Zuschnitt:	Schweinerücken ohne Knochen, Knorpelreste, Speck sauber abgedeckelt, ohne loses Fett und Fleischteile. Ohne Bauchkette.		
Stückgewicht:	ca. 3,4 kg	Qualität:	Standard

**B. Verpackung / Etikettierung**

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

**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**

Sensorische Anforderungen : frische Fleischfarbe, arteigener frischer Geruch

**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:	02	Grund:	Aktualisierung		
Qualitätsmanagement:				<b>Johannes Griechbaum</b>	<b>Robert Rettenmaier</b>
Müller Fleisch		Datum:	22.01.2016	Datum: 22.01.2016	Datum: 22.01.2016