



Müller Fleisch GmbH

Produktion/Verkauf  
Rohstoffspezifikation  
Schwein

IFS

Seite 1 von 1

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

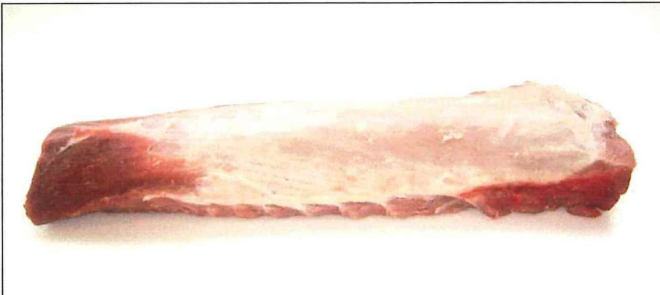
Kunde: Müller Standard  
Kunden-Art-Nr.: ---

**A. Angaben zum Artikel**

**Zuschnitt:** Schweinerücken ohne Knochen, Knorpelreste, Speck sauber abgedeckt, 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, art eigener 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: Müller Fleisch	Datum: 22.01.2016	Datum: 22.01.2016	Datum: 22.01.2016