

Friulcarni sas di Battilana Carlo & C.	DATEN BLATT RINDFLEISCH	REV. 3 OF 17/09/19
		PAGE 1 DI 2

PRODUKTIDENTIFIZIERUNG

KLASSE DER ZUGEHÖRIGKEIT:	RIND
PHYSIKALISCHER ZUSTAND:	GEFRORENES PRODUKT (-18°C)
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	DICKE BÜGE
PRODUKTIONSTÄTTE	VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD) - ITALY -
EEC STEMPEL:	CE IT 191 M

Das Fleisch stammt von Tieren, die gemäß den geltenden Sanitärnormen für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Das Fleisch hat die EEC Stempel und der Einrichtung von Schlachthof.

PRODUKTMERKMALE:

Farbe:	Rosafarbenes
Aspekt des Produkts:	Kompakt
Fleischstücke:	DICKE BÜGE

VERPACKUNG UND WARTUNG DES PRODUKTS

Verpackung und Gewicht:	Beuteln-vakuum einzelverpackung. 22/24kgs für Karton.
Packung:	Karten für die Verwendung in Lebensmitteln; Möglichkeit auch von großer Verpackung in Bänken ab 40 Karten.
Transport und Wartung:	Zum Transport und zur Konservierung des Produkts bis -18°C.

RÜCKVERFOLGUNG

SYSTEME FÜR DIE RÜCKVERFOLGUNG:	1. Rückverfolgung Dokumente am die Transportdokument befestig.
	2. Kennzeichnung des Fleisches nach der geltenden Norm.
	3. Einheit von konsignation etikettiert mit dem ursprünglichen Etikett der Schlachthof

KENNZEICHNUNG

Etikett:	1. Name und Adresse des Betrieb 2. Kennzeichen des Unternehmens 3. EEC stempel CE IT 191 M 4. Art 5. Geburtsland 6. Land der Zucht 7. Schlachtungsland und EEC mark Schlachthof 8. Schlachten Ordnungsnummer 9. Abgepackt 10. Mindesthaltbar bis 11. Stück 12. Lagertemperatur 13. Gekocht verzehren 14. Verpackung nicht beschädigen 15. Nettogewicht 16. Barcode
-----------------	--

MIKROBIOLOGISCHEN EINGESCHAFTEN DES PRODUKTS

PARAMETER	BEZUGSWERT
C.M.T	Nach den Grenzen des Rechts
E. Coli	Nach den Grenzen des Rechts
Listeria Monocytogenes	Nach den Grenzen des Rechts
Salmonella spp.	Nach den Grenzen des Rechts

GVO DEKLARATION UND ALLERGENEN - METALDETECTOR KONTROLLE

Er erklärt, dass unsere produkte keine GVO und Allergenen enthalten und mit Metalldetector kontrolliert sind.