

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

PRODUKTIDENTIFIZIERUNG

KLASSE DER ZUGEHÖRIGKEIT:	RIND
PHYSIKALISCHER ZUSTAND:	GEFRORENES PRODUKT (-18°C)
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	BAVETTE
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:	Bavette

VERPACKUNG UND WARTUNG DES PRODUKTS

Verpackung und Gewicht:	Beuteln-vakuum verpackung; 4 stücke für Beuteln-vakuum. 20/25kgs pro 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:	<ol style="list-style-type: none">1. Name und Adresse des Betrieb2. Kennzeichen des Unternehmens3. EEC stempel CE IT 191 M4. Art5. Geburtsland6. Land der Zucht7. Schlachtungsland und EEC mark Schlachthof8. Schlachten Ordnungsnummer9. Abgepackt10. Mindesthaltbar bis11. Stück12. Lagertemperatur13. Gekocht verzehren14. Verpackung nicht beschädigen15. Nettogewicht16. 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.