

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

**PRODUKTIDENTIFIZIERUNG**

<b>KLASSE DER ZUGEHÖRIGKEIT:</b>	RIND
<b>PHYSIKALISCHER ZUSTAND:</b>	GEFRORENES PRODUKT (-18°C)
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	FILET MIT KETTE
<b>PRODUKTIONSTÄTTE</b>	VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD) - ITALY -
<b>EEC STEMPEL:</b>	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:**

<b>Farbe:</b>	Rosafarbenes
<b>Aspekt des Produkts:</b>	Kompakt
<b>Fleischstücke:</b>	Filet mit kette

**VERPACKUNG UND WARTUNG DES PRODUKTS**

<b>Verpackung und Gewicht:</b>	Beuteln-vakuum einzelverpackung; 2/3 stücke für Karton.
<b>Packung:</b>	Karten für die Verwendung in Lebensmitteln; Möglichkeit auch von großer Verpackung in Bänken ab 40 Karten.
<b>Transport und Wartung:</b>	Zum Transport und zur konservierung des Produkts bis -18°C.

**RÜCKVERFOLGUNG**

<b>SYSTEME FÜR DIE RÜCKVERFOLGUNG:</b>	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**

<b>Etikett:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Name und Adresse des Betrieb</li><li>2. Kennzeichen des Unternehmens</li><li>3. EEC stempel CE IT 191 M</li><li>4. Art</li><li>5. Geburtsland</li><li>6. Land der Zucht</li><li>7. Schlachtungsland und EEC mark Schlachthof</li><li>8. Schlachten Ordnungsnummer</li><li>9. Abgepackt</li><li>10. Mindesthaltbar bis</li><li>11. Stück</li><li>12. Lagertemperatur</li><li>13. Gekocht verzehren</li><li>14. Verpackung nicht beschädigen</li><li>15. Nettogewicht</li><li>16. Barcode</li></ol>
-----------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**MIKROBIOLOGISCHEN EINGESCHAFTEN DES PRODUKTS**

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