

Friulcarni sas di Battilana Carlo & C.	<b>DATEN BLATT</b>	REV. 3 OF 12/09/19
	<b>RINDFLEISCH</b>	PAGE 1 DI 2

**PRODUKTIDENTIFIZIERUNG**

<b>KLASSE DER ZUGEHÖRIGKEIT:</b>	RIND
<b>PHYSIKALISCHER ZUSTAND:</b>	FRISH PRODUKT (0°C +2°C)
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	KÜHEHÄLFTE
<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

**VERPACKUNG UND WARTUNG DES PRODUKTS**

<b>Verpackung und Gewicht:</b>	Kühehälfte am Haken vergessen.
<b>Packung:</b>	//
<b>Transport und Wartung:</b>	Lagertemperatur und Transporttemperatur (0°C + 2°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. EEC stempel CE IT 191 M</li><li>3. Ohrmarkennummer</li><li>4. Hof Identifikationscode</li><li>5. Geburtsland</li><li>6. Land der Zucht</li><li>7. Schlachten Ordnungsnummer</li><li>8. Klass ( Einstufung SEUROP)</li><li>9. Nettogewicht</li><li>10. 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.