

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

PRODUKTIDENTIFIZIERUNG

KLASSE DER ZUGEHÖRIGKEIT:	RIND
PHYSIKALISCHER ZUSTAND:	FRISH PRODUKT (0°C +2°C)
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	RINDERVORDERVIERTEL MIT KNOCHEN
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:	Schulter, Nacken, Brust, Flanke

VERPACKUNG UND WARTUNG DES PRODUKTS

Verpackung und Gewicht:	Rindervorderviertel am Haken vergessen.
Packung:	//
Transport und Wartung:	Lagertemperatur und Transporttemperatur (0°C + 2°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. EEC stempel CE IT 191 M3. Ohrmarkennummer4. Hof Identifikationscode5. Geburtsland6. Land der Zucht7. Schlachten Ordnungsnummer8. Klass (Einstufung SEUROP)9. Nettogewicht10. 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.