

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

PRODUKTIDENTIFIZIERUNG

KLASSE DER ZUGEHÖRIGKEIT:	DAMHIRSCH
PHYSIKALISCHER ZUSTAND:	GEFRORENES PRODUKT (-18°C)
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	DAMHIRSCH KARREE OHNE FILET
PRODUKTIONSTÄTTE	VIA NAZARIO SAURO, 27 - 33031 BASILIANO (UD) - ITALY -
EEC STEMPEL:	CE IT 191 M
HERKUNFT:	SCHIESSEN PLATZ HU+SLO+IT

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:	Damhirsch typisch Dunkelrote Farbe
Aspekt des Produkts:	Kompakt
Fleischstücke:	Karree ohne Filet.

VERPACKUNG UND WARTUNG DES PRODUKTS

Verpackung und Gewicht:	Beuteln-vakuum einzelverpackung; 2 stücke 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:	<ol style="list-style-type: none">1. Name und Adresse des Betrieb2. Betriebszeichens3. EEC stempel CE IT 191 M4. Klass5. Geschlachtet6. Verarbeitet7. Lot n.8. Abgepackt am9. Mindesthaltbar bis10. Stueck11. Lagertemperatur und Verpackung nicht beschadigen12. Nettogewicht und Barecode
-----------------	--

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.