

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

PRODUKTIDENTIFIZIERUNG

KLASSE DER ZUGEHÖRIGKEIT:	REH
PHYSIKALISCHER ZUSTAND:	GEFRORENES PRODUKT (-18°C)
VERKEHRSBEZEICHNUNG:	REH SCHENKEL OHNE KNOCKEN
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:	Dunkelrote Farbe typisch für das Reh
Aspekt des Produkts:	Kompakt
Fleischstücke:	Schenkel ohne Knochen ohne Hock

VERPACKUNG UND WARTUNG DES PRODUKTS

Verpackung und Gewicht:	Jede Fleischstücke ist in Beuteln-vakuum verpackt; 5kgs 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

KENNEICHNUNG

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 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.