

Produktspezifikation Rindfleisch

Seite 1

Allgemeine Artikelangaben	
Artikelbezeichnung:	Färsen Roastbeef o. Knochen, frisch
Artikelnummer:	2404
Produkt stammt aus:	☐ Argentinien ☐ Brasilien ☐ Paraguay ☐ Uruguay ☐ USA ☐ Irland ☒ Deutschland ☐ EU Die hier gemachten Angaben ersetzen nicht die Herkunftskennzeichnung gem. VO (EG) Nr. 1760/2000 über die Kennzeichnung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen. Die lebensmittelrechtlich geforderten Angaben befinden sich auf den Produktetiketten der einzelnen Teilstücke.
Produktbeschreibung	
Stückgewicht:	ca.5,0 Kg
Zuschnitt:	☒ Standard ☒ gemäß Kundenspezifikation Abweichungen vom Standard – Zuschnitt können vereinbart werden.
Haltbarkeit ab Schlachtdatum:	Unter Einhaltung der Lager- und Transporttemperaturen (siehe Hersteller – Etikett) ☒ 6 Wochen ☐ 12 Monate ☐ 24 Monate
Aussehen:	typische Rindfleischfarbe, rot – rotbraun
Geruch:	frisch, leicht milchsauer, ohne Fremdgeruch
Verwendungszweck:	zum Heißverzehr (bspw. Grillen, Braten, Garen)
Verzehrempfehlung:	vor dem Verzehr ausreichend erhitzen (mind. 70°C für 2 min. im Inneren)
Empfohlene Lager- und Transporttemperaturen	
(abweichende Etikett – Angaben des Herstellers sind vorrangig zu beachten)	
Frischfleisch:	0 °C bis + 3 °C

Produktspezifikation Rindfleisch

Seite 2

Verpackungseinheiten und –materialien		
Verpackungsart:	vakuumverpackt	
Packungsinhalt:	nach Vereinbarung	
Versandeinheit:	☒ Original – Karton ☒ E2 – Kiste	
Ladungsträger:	☒ H1 – Palette ☒ Euro – Palette ☒ Einweg – Palette Versandeinheiten und Ladungsträger werden dem Kundenwunsch entsprechend ausgewählt.	
Mikrobiologische Merkmale		
Parameter	Einheit	Einzuhaltender Grenzwert
Enterobakterien	KbE/g	10.000
<i>E. coli</i>	KbE/g	500
Koagulase-positive Staphylokokken	KbE/g	500
Salmonellen	in 25 g	nicht nachweisbar
<i>Listeria monocytogenes</i>	KbE/g	100
Chemische Merkmale		
Parameter	Einzuhaltender Grenzwert	
pH – Wert	< 6	
Allergene, GVO		
Im Sinne der VO (EG) Nr. 1829/2003, der VO (EG) Nr. 1830/2003 sowie der VO (EU) Nr. 1169/2011 ist das Produkt nicht kennzeichnungspflichtig.		
Rückverfolgbarkeit		
Eine Rückverfolgbarkeit gem. den Vorgaben der Lebensmittelinformations-VO (EU) Nr. 1169/2011 und der VO Nr. 1760/2000 über die Kennzeichnung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen ist auf allen Stufen der Produktion und des Vertriebs des Fleisches gewährleistet.		

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist daher ohne Unterschrift gültig.