



Müller Fleisch GmbH

Produktion/Verkauf Rohstoffspezifikation

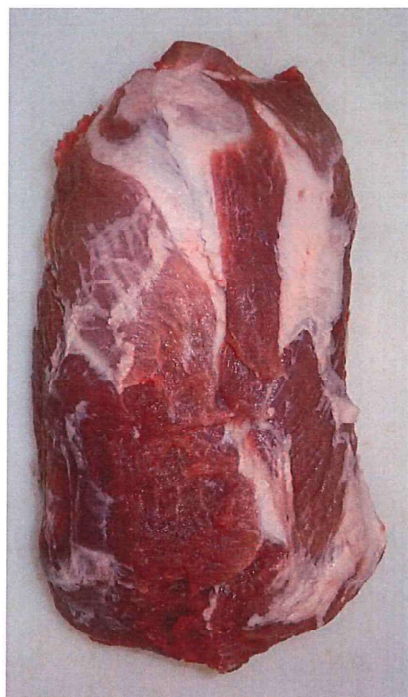
Seite 1 von 1

Artikel-Nr.: 261699
Bezeichnung: S-Hals o. Kn QS SDS vac pic
Kategorie: Schwein

Kunde: Müller Standard
Kunden-Art-Nr.:

A. Angaben zum Artikel

Zuschnitt: Schweinehals ohne Knochen, ohne Knorpel und Einschnitte, keine blutigen Stellen, Speck sauber abgedeckelt, ohne loses Fett und Fleischteile.
Stückgewicht: Ca. 2,3 kg
Qualität: QS / SDS



B. Verpackung / Etikettierung

Verpackung: Einzeln vakuumverpackt
Verpackungseinheit: E2 Kiste, Gesamtgewicht max. 20kg
Etikettierung: nach gesetzlichen Vorgaben

C. Chemisch-analytische / mikrobiologische Anforderungen

Siehe DGHM-Werte (Untersuchungsverfahren nach den akkreditierten Methoden)

D. Lagerung

MHD: 14 Tage

Temperatur Lagerung: 0 - 4°C
Temperatur Transport: ≤ 4 °C

E. Anmerkungen / sonstiges

F. Qualitätssicherung

Die Angaben des Rohstoffes einschließlich der Verpackung entsprechen den aktuellen Anforderungen des deutschen und EU-Lebensmittelrechtes in der jeweils gültigen Fassung.

HACCP und Qualitätsmanagementsystem IFS.

EU-Zulassungsnummer: DE BW 03550 EG

Version: 01	Geändert: Händle	Geprüft Bereichsleitung MF:	Freigegeben Bereichsleitung QM MF:
Datum: 04.10.2021			
Qualitätsmanagement: Müller Fleisch	Grund: Neuanlage	J. Griechbaum	R. Rettenmaier