



Artikelspezifikation Schwein

DE EZ 1074 EG

Artikel – Nr.:	5155	Kunden-Art.-Nr.:	
Bezeichnung:	Schweine-Schäufelchen mit Schwarte tiefgefroren	Kunde:	
Fleischart:	Schwein		

A. Beschreibung / Zuschnitt

Zuschnitt: Schweine-Schäufelchen mit Schwarte, aus der Schulter geschnitten, am Schaufelknochen entlang geschnitten, Speckkante leicht gebrochen, bei Bedarf gesägt

Stückgewicht: 1,0 – 1,5 kg

Qualität:

Standard



Herkunft:

Aufgezogen in: Deutschland
Geschlachtet in: Deutschland
Zerlegt in: Deutschland

Allergene:

Es sind keine Allergene enthalten.

B. Verpackung / Kennzeichnung

Verpackungsart:	Kartons Größe M (500x300x120 mm)
Verpackungseinheit:	Karton Inhalt: nach Kundenwunsch 8 ganze oder 16 halbe vakuumiert, ca. 12 kg
Kennzeichnung:	Chargennummer, EZ Label: DE EZ 1074 EG

C. Chemisch-analytische / mikrobiologische Anforderungen

pH-Wert:	≤ 6,2	Gesamtkeime:	≤ 2x10 ⁵ KBE/ cm ²
		Enterobacteriaceae:	≤ 1x10 ⁴ KBE/cm ²

D. Lager- und Transporttemperatur

MHD:	18 Monate	Optimale Lagertemperatur:	0 – 4° C
		Optimale Transporttemperatur:	≤ 4° C
		Gesetzliche Temperaturvorgabe:	≤ 7° C

E. Anmerkungen / Sonstiges

Sensorische Anforderungen: arttypische, frische Fleischfarbe; arteigener, frischer Fleischgeruch

F. Qualitätssicherung

Der Rohstoff einschließlich der Verpackung entspricht den geforderten gesetzlichen/rechtlichen Vorgaben.
EU Zulassungsnummer: DE EZ 1074 EG