


article	Nummer / Bezeichnung (number / designation)	01181	Sauen Filet, lang, TK (Sows tenderloin, long, frozen)		
	Herkunft (origin)	Europa (Europe)	Bestelleinheit (order Unit)	Kg (Kg)	
	Zuschnitt (cutting)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ohne Knochen, Knorpel und ohne blutige Teile (without bone, cartilage or bloody parts)</li> <li>- ohne Filetkopf und Kette (without head of tenderloin and chain)</li> </ul>			
					
	Anwendungsbereich (scope)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Für alle Verbrauchergruppen geeignet (suitable for all consumer groups)</li> <li>- Zur Weiterverarbeitung (z. B. Wurstherstellung) (for further processing (for example: sausage production))</li> </ul>			
Allergen-Potential (Allergenic potential)	keine kennzeichnungspflichtigen gemäß LMIV (EG) Nr. 1169/2011 (does not require labeling in accordance with LMIV (EG) Nr. 1169/2011)				
GVO-Potential (GMO potential)	nicht kennzeichnungspflichtig gem. VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003 (does not require labeling in accordance with VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003)				
temperature	Lagerung (storage)	< -18°C	durability	Empfehlung (recommendation)	18 Monate (18 months)
	Transport (transport)	< -18°C		"mindestens haltbar bis ..." (Bei vorgeschriebener Temperatur!) ("Best before ... " (For the prescribed temperature!))	
	Verkauf (sale)	< -18°C			
packaging	Transportbehälter (transport container)	E2-Kiste auf H1-Palette / Poly-Block auf H1-Palette (E2-box on H1-Pallet / Poly-block on H1-Pallet)			
	Verpackung (packaging)	---			
	Etikettierung (labeling)	EG-Nummer und Chargennummer an der Palette (EU-number and batch number on the pallet)			
	Sonstiges (other)	oberste Lage jeder Palette mit Schutzfolie abgedeckt (top layer of each pallet covered with protective film)			



# Produktspezifikation

(product specification)

01181

Seite 2 von 2

Version 03  
(10.01.2018)

Nummer / Bezeichnung (number / designation)	01181	Sauen Filet, lang, TK (Sows tenderloin, long, frozen)
--	-------	--

	Parameter (parameter)	annehmbar (acceptable)	tolerierbarer (tolerable)	unannehmbarer (unacceptable)
microbiology	Gesamtkeimzahl (Total bacterial count)	$< 5 \times 10^4$ KbE		$> 5 \times 10^6$ KbE
	Enterobacteriaceae (Enterobacteriaceae)	$< 1 \times 10^2$ KbE		$> 1 \times 10^4$ KbE
	Escherichia coli (Escherichia coli)	$< 5 \times 10^1$ KbE		$> 1 \times 10^2$ KbE
	Pseudomonaden (Pseudomonads)	$< 1 \times 10^4$ KbE		$> 1 \times 10^6$ KbE
	Staphylokokken (Staphylococci)	$< 1 \times 10^2$ KbE		$> 5 \times 10^2$ KbE
	Salmonellen (Salmonellae)	n. n. in 25 g		n. n. in 25 g
	Listeria monocytogenes (Listeria monocytogenes)	n. n. in 25 g		$> 1 \times 10^2$ KbE
	Hefen (yeasts)	$< 5 \times 10^3$ KbE		$> 1 \times 10^4$ KbE
	Schimmelpilze (moulds)	$< 5 \times 10^3$ KbE		$> 1 \times 10^4$ KbE

manufacturer	Kontakt (contact)	<b>Fleischzerlegung Westphal GmbH</b> Dieselstraße 85 33442 Herzebrock-Clarholz  Telefon : 0049 (0)5245 - 83491 0 Fax : 0049 (0)5245 - 83491 22 E-Mail : info@fleischzerlegung-westphal.de Internet : www.fleischzerlegung-westphal.de	DE NW 20122 EG
	Krisenmanagement (management of crisis)	Unter folgender Nummer sind wir 24 Stunden für Sie erreichbar: (The following numbers 24 hours you can reach us on:)  <b>05245 - 83491 0</b>	

Dieses Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen deutschen und EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen in der jeweils gültigen Fassung sowie der Rückstandshöchstmengen- und der Schadstoffhöchstmengen-Verordnung.

*(This product, including packaging complies with all German and European food law requirements in the current version and the maximum residue limits and maximum levels of pollution regulation.)*

Die Produktion erfolgt durch motivierte Mitarbeiter, mit größter Sorgfalt und unter Anwendung höchster Hygieneanforderungen.

*(The production is carried out by motivated employees, with the greatest care and using the highest hygiene requirements.)*

Diese Produktspezifikation ist gültig bis zur Vorlage einer neuen Version durch die Fleischzerlegung Westphal GmbH.

*(This product specification applies to the submission of a new version from the Westphal GmbH)*

Diese Produktspezifikation ist maschinell erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.

*(This product specification is produced electronically and therefore valid without signature.)*