



# Produktspezifikation

(product specification)

|   |  |   |   |                   |  |
|---|--|---|---|-------------------|--|
| article   | <b>Nummer / Bezeichnung</b><br>(number / designation)  | 01250   | <b>Sauen Salzbäuche</b><br>(Sows salt belly)  |                   |  |
|   | <b>Herkunft</b><br>(origin)  | Europa<br>(Europe)  | <b>Bestelleinheit</b><br>(order Unit)   | <b>Kg</b><br>(Kg) |  |
|   | <b>Zuschnitt</b><br>(cutting)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- gezogene Rippe und ohne Knorpel, Drüsen und Flomen<br/>(solid rib and without cartilage, glands and flare fat)</li> <li>- mit Schwarte und Wamme<br/>(with rind and dewlap)</li> </ul>                           |   |                   |  |
|   |    |   |  |                   |  |
|   | <b>Anwendungsbereich</b><br>(scope)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Für alle Verbrauchergruppen geeignet<br/>(suitable for all consumer groups)</li> <li>- Zur Weiterverarbeitung (z. B. Wurstherstellung)<br/>(for further processing (for example: sausage production))</li> </ul> |   |                   |  |
| <b>Allergen-Potential</b><br>(Allergenic potential) | keine kennzeichnungspflichtigen gemäß LMIV (EG) Nr. 1169/2011<br>(does not require labeling in accordance with LMIV (EG) Nr. 1169/2011)              |   |   |                   |  |
| <b>GVO-Potential</b><br>(GMO potential)             | nicht kennzeichnungspflichtig gem. VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003<br>(does not require labeling in accordance with VO (EG) 1829/2003 und 1830/2003) |   |   |                   |  |
| temperature   | <b>Lagerung</b><br>(storage)   | 0°C - 7°C   |   | durability        |  |
|   | <b>Transport</b><br>(transport)  | 0°C - 7°C   |   |                   |  |
|   | <b>Verkauf</b><br>(sale)   | 0°C - 7°C   |   |                   |  |
| <b>Empfehlung</b><br>(recommendation)               |  | 3 Tage<br>(3 days)  |   |                   |  |
|   |  | <p>"mindestens haltbar bis ..."<br/>(Bei vorgeschriebener Temperatur!)</p> <p>("Best before ...")<br/>(For the prescribed temperature!)</p>   |   |                   |  |
| packaging   | <b>Transportbehälter</b><br>(transport container)  | E2-Kiste auf H1-Palette / hängend an Euro-Haken<br>(E2-box on H1-Pallet / hanging on Euro hook)   |   |                   |  |
|   | <b>Verpackung</b><br>(packaging)   | ---   |   |                   |  |
|   | <b>Etikettierung</b><br>(labeling)   | EG-Nummer und Chargennummer an der Palette / Haken<br>(EU-number and batch number on the pallet / hook)   |   |                   |  |
|   | <b>Sonstiges</b><br>(other)  | oberste Lage jeder Palette mit Schutzfolie abgedeckt<br>(top layer of each pallet covered with protective film)   |   |                   |  |



# Produktspezifikation

(product specification)

01250

Seite 2 von 2

Version 03  
(03.01.2018)

|  |       |                                       |
|--|-------|---------------------------------------|
| Nummer / Bezeichnung<br>(number / designation) | 01250 | Sauen Salzbäuche<br>(Sows salt belly) |
|--|-------|---------------------------------------|

|              | Parameter<br>(parameter)                           | annehmbaar<br>(acceptable) | tolerierbarer<br>(tolerable) | unannehmbarer<br>(unacceptable) |
|--------------|--|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| microbiology | Gesamtkeimzahl<br>(Total bacterial count)          | < 5 x 10 <sup>4</sup> KbE  | ←→                           | > 5 x 10 <sup>6</sup> KbE       |
|              | Enterobacteriaceae<br>(Enterobacteriaceae)         | < 1 x 10 <sup>2</sup> KbE  | ←→                           | > 1 x 10 <sup>4</sup> KbE       |
|              | Escherichia coli<br>(Escherichia coli)             | < 5 x 10 <sup>1</sup> KbE  | ←→                           | > 1 x 10 <sup>2</sup> KbE       |
|              | Pseudomonaden<br>(Pseudomonads)                    | < 1 x 10 <sup>4</sup> KbE  | ←→                           | > 1 x 10 <sup>6</sup> KbE       |
|              | Staphylokokken<br>(Staphylococci)                  | < 1 x 10 <sup>2</sup> KbE  | ←→                           | > 5 x 10 <sup>2</sup> KbE       |
|              | Salmonellen<br>(Salmonellae)                       | n. n. in 25 g              | ←→                           | n. n. in 25 g                   |
|              | Listeria monocytogenes<br>(Listeria monocytogenes) | n. n. in 25 g              | ←→                           | > 1 x 10 <sup>2</sup> KbE       |
|              | Hefen<br>(yeasts)                                  | < 5 x 10 <sup>3</sup> KbE  | ←→                           | > 1 x 10 <sup>4</sup> KbE       |
|              | Schimmelpilze<br>(moulds)                          | < 5 x 10 <sup>3</sup> KbE  | ←→                           | > 1 x 10 <sup>4</sup> KbE       |

|              |  |  |  |
|--------------|--|--|--|
| manufacturer | Kontakt<br>(contact)                       | <b>Fleischzerlegung Westphal GmbH</b><br>Dieselstraße 85<br>33442 Herzebrock-Clarholz  | <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; display: inline-block;">           DE<br/>           NW 20122<br/>           EG         </div> |
|              | Krisenmanagement<br>(management of crisis) | Telefon : 0049 (0)5245 - 83491 0<br>Fax : 0049 (0)5245 - 83491 22<br>E-Mail : info@fleischzerlegung-westphal.de<br>Internet : www.fleischzerlegung-westphal.de |  |

Unter folgender Nummer sind wir 24 Stunden für Sie erreichbar:  
(The following numbers 24 hours you can reach us on:)  
**05245 - 83491 0**

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.)