



# Produktspezifikation

(product specification)

|  |  |   |   |            |
|--|--|---|---|------------|
| article                                      | Nummer / Bezeichnung<br>(number / designation)   | 02029   | QS-Sauen Oberschalen, o. Deckel, TK<br>(QS-Sows topsides, without cover, frozen)    |            |
|  | Herkunft<br>(origin)   | Europa<br>(Europe)  | Bestelleinheit<br>(order Unit)  | Kg<br>(Kg) |
|  | Zuschnitt<br>(cutting)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ohne Fettreste<br/>(without fat residues)</li> <li>- im Vlies geschnitten<br/>(cut in the fleece)</li> <li>- ohne Deckel<br/>(without cover)</li> </ul>  |   |            |
|  |    |   |  |            |
|  | Anwendungsbereich<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> |   |            |
| Allergen-Potential<br>(Allergenic potential) | keine kennzeichnungspflichtigen gemäß LMIV (EG) Nr. 1169/2011<br>(does not require labeling in accordance with LMIV (EG) Nr. 1169/2011)              |   |   |            |
| GVO-Potential<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                                  | Lagerung<br>(storage)  | < -18°C   |   | durability |
|  | Transport<br>(transport)   | < -18°C   |   |            |
|  | Verkauf<br>(sale)  | < -18°C   |   |            |
| Empfehlung<br>(recommendation)               |  | 18 Monate<br>(18 months)  |   |            |
|  |  | <p style="text-align: center;">"mindestens haltbar bis ..."<br/>(Bei vorgeschriebener Temperatur!)<br/>("Best before ... "<br/>(For the prescribed temperature!))</p>   |   |            |
| packaging                                    | Transportbehälter<br>(transport container)   | E2-Kiste auf H1-Palette / Poly-Block auf H1-Palette<br>(E2-box on H1-Pallet / Poly-block on H1-Pallet)  |   |            |
|  | Verpackung<br>(packaging)  | ---   |   |            |
|  | Etikettierung<br>(labeling)  | EG-Nummer und Chargennummer an der Palette<br>(EU-number and batch number on the pallet)  |   |            |
|  | Sonstiges<br>(other)   | oberste Lage jeder Palette mit Schutzfolie abgedeckt<br>(top layer of each pallet covered with protective film)   |   |            |



# Produktspezifikation

(product specification)

02029

Seite 2 von 2

Version 03  
(08.01.2018)

|  |       |  |
|--|-------|--|
| Nummer / Bezeichnung<br>(number / designation) | 02029 | QS-Sauen Oberschalen, o. Deckel, TK<br>(QS-Sows topsides, without cover, frozen) |
|--|-------|--|

|              | Parameter<br>(parameter)                           | annehmbar<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  |  |
|              |                      | 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 |  |

|  |   |
|--|---|
| Krisenmanagement<br>(management of crisis) | Unter folgender Nummer sind wir 24 Stunden für Sie erreichbar:<br>(The following numbers 24 hours you can reach us on:)<br><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.)*