

# Produktspezifikation

(product specification)

article	Nummer / Bezeichnung (number / designation)	02089	QS-Sauen Bäuche, kutterfertig II A, TK (QS-Sows belly, cutter finished II A, frozen)	
	Herkunft (origin)	Europa (Europe)	Bestelleinheit (order Unit)	Kg (Kg)
	Zuschnitt (cutting)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gezogene Rippe und ohne Knorpel, Schwarten, Drüsen und Flomen (solid rib and without cartilage, rind, glands and flare fat)</li> <li>- Speckkanten schräg angeschnitten (bacon edges obliquely cut)</li> <li>- Fettgehalt (28-30 %) (fat content (28-30 %))</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	
	Transport (transport)	< -18°C		
	Verkauf (sale)	< -18°C		
Empfehlung (recommendation)		18 Monate (18 months)		
		<p style="text-align: center;">"mindestens haltbar bis ..." (Bei vorgeschriebener Temperatur!) ("Best before ... " (For the prescribed temperature!))</p>		
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)

02089

Seite 2 von 2

Version 03  
(08.01.2018)

Nummer / Bezeichnung (number / designation)	02089	QS-Sauen Bäuche, kutterfertig II A, TK (QS-Sows belly, cutter finished II A, frozen)
--	-------	---

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