
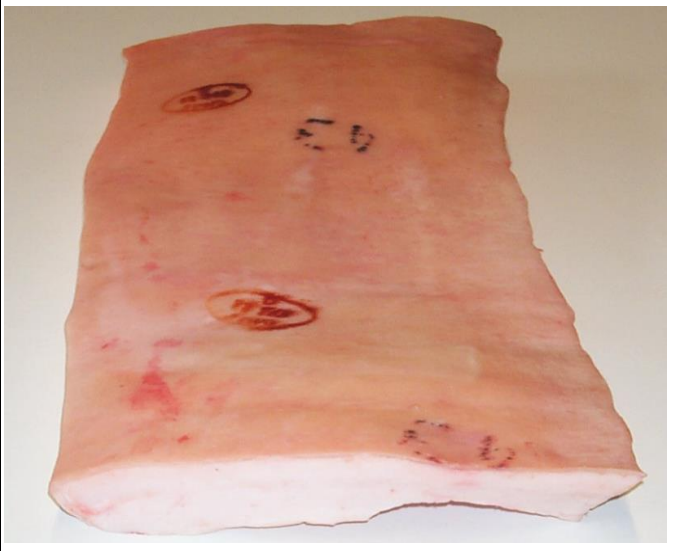


# Produktspezifikation

(product specification)

|   |  |   |   |            |  |
|---|--|---|---|------------|--|
| article   | Nummer / Bezeichnung<br>(number / designation)   | 02200   | QS-Sauen Salzspeck<br>(QS-Sows bacon fat)   |            |  |
|   | Herkunft<br>(origin)   | Europa<br>(Europe)  | Bestelleinheit<br>(order Unit)  | Kg<br>(Kg) |  |
|   | Zuschnitt<br>(cutting)   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- mit Schwarte<br/>(with rind)</li> <li>- ohne Fleischreste<br/>(without meat scraps)</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)  | 0°C - 7°C   |   | durability |  |
|   | Transport<br>(transport)   | 0°C - 7°C   |   |            |  |
|   | Verkauf<br>(sale)  | 0°C - 7°C   |   |            |  |
| Empfehlung<br>(recommendation)  |  | 3 Tage<br>(3 days)  |   |            |  |
| <p>"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 / hängend an Euro-Haken<br>(E2-box on H1-Pallet / hanging on Euro hook)   |   |            |  |
|   | Verpackung<br>(packaging)  | ---   |   |            |  |
|   | Etikettierung<br>(labeling)  | EG-Nummer und Chargennummer an der Palette / Haken<br>(EU-number and batch number on the pallet / hook)   |   |            |  |
|   | Sonstiges<br>(other)   | oberste Lage jeder Palette mit Schutzfolie abgedeckt<br>(top layer of each pallet covered with protective film)   |   |            |  |



# Produktspezifikation

(product specification)

02200

Seite 2 von 2

Version 03  
(04.01.2018)

|  |       |   |
|--|-------|---|
| Nummer / Bezeichnung<br>(number / designation) | 02200 | QS-Sauen Salzspeck<br>(QS-Sows bacon fat) |
|--|-------|---|

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

|  |  |  |
|--|--|--|
| Kontakt<br>(contact)                       | <b>Fleischzerlegung Westphal GmbH</b><br>Dieselstraße 85<br>33442 Herzebrock-Clarholz<br><br>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><br><b>05245 - 83491 0</b>  |  |
| manufacturer                               | <p>Dieses Produkt, einschließlich der Verpackung, entspricht allen deutschen und EU-lebensmittelrechtlichen Anforderungen in der jeweils gültigen Fassung sowie der Rückstandshöchstmengen- und der Schadstoffhöchstmengen-Verordnung.<br/>         (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.)</p> <p>Die Produktion erfolgt durch motivierte Mitarbeiter, mit größter Sorgfalt und unter Anwendung höchster Hygieneanforderungen.<br/>         (The production is carried out by motivated employees, with the greatest care and using the highest hygiene requirements.)</p> <p>Diese Produktspezifikation ist gültig bis zur Vorlage einer neuen Version durch die Fleischzerlegung Westphal GmbH.<br/>         (This product specification applies to the submission of a new version from the Westphal GmbH)</p> <p>Diese Produktspezifikation ist maschinell erstellt und daher ohne Unterschrift gültig.<br/>         (This product specification is produced electronically and therefore valid without signature.)</p> |  |