

# Produktspezifikation

(product specification)

|         |  |   |                                     |            |
|---------|--|---|-------------------------------------|------------|
| article | Nummer / Bezeichnung<br>(number / designation) | 02228   | QS-Sauen Knochen<br>(QS-Sows bones) |            |
|         | Herkunft<br>(origin)                           | Europa<br>(Europe)  | Bestelleinheit<br>(order Unit)      | Kg<br>(Kg) |
|         | Zuschnitt<br>(cutting)                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ohne Kotelett- und Nackenknochen<br/>(without chop and neck bones)</li> <li>- ohne Fleisch<br/>(without meat)</li> </ul> |                                     |            |












|             |  |  |  |  |
|-------------|--|--|--|--|
| temperature | Anwendungsbereich<br>(scope)                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Für alle Verbrauchergruppen geeignet<br/>(suitable for all consumer groups)</li> <li>- Zur Weiterverarbeitung<br/>(for further processing)</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 |
|             | Transport<br>(transport) | 0°C - 7°C |
|             | Verkauf<br>(sale)        | 0°C - 7°C |

|            |   |                    |
|------------|---|--------------------|
| durability | 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 / Big-Box<br>(E2-box on H1-Pallet / Big-Box)  |
|           | Verpackung<br>(packaging)                  | ---   |
|           | Etikettierung<br>(labeling)                | EG-Nummer und Chargennummer an der Palette / Big-Box<br>(EU-number and batch number on the pallet / Big-Box)    |
|           | Sonstiges<br>(other)                       | oberste Lage jeder Palette mit Schutzfolie abgedeckt<br>(top layer of each pallet covered with protective film) |

|  |       |                                     |
|--|-------|-------------------------------------|
| Nummer / Bezeichnung<br>(number / designation) | 02228 | QS-Sauen Knochen<br>(QS-Sows bones) |
|--|-------|-------------------------------------|

| 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> |   |