



Produkt - Spezifikation

Artikel: Kalbhälften o. Knochen in Demeter-Qualität

Materialbeschreibung:

Kalbhälften, frei von Knochen, Sehnen und Abszessen.

Gewicht: /

Fettgehalt: <10%

PH Wert /

Fleischtemperatur: <7 °C

gewünschte Temperatur: <5 °C

Mikrobiologische Werte

Aerobe Gesamtkeimzahl : <50.000 *KBF/g*

Staphylokokken aureus: <500 *KBF/g*

Enterobacteriaceae: <5.000 *KBF/g*

Salmonellen: in 25 g n. n.

Listeria Monocytogenes: in 25 g n. n.

Coliforme Bakterien: <5.000 *KBF/g*

Hefen: < 1.000 *KBF/g*

Schimmelpilze: < 100 *KBF/g*

Verpackung:

in PF - Folienbeutel in Euro Fleischkästen E2 auf Euro H1 –

Kunststoffpalette bis 8 Lagen zu 4 Kästen, oder in PF - Folienbeutel in Big - Boxen.

Palette im oberen Bereich durch Umwickeln mit Folie stabilisiert.

Erstellt am und gültig ab:	14.04.08	Geändert am:	
Von Abteilung:	Andreas Theimann Einkauf/Verkauf		
Freigegeben von:			