


Rohstoffspezifikation Raw Material Specification	Datum/date: 21.10.2016	Seite 1 von 2 /page 1 of 2	
	Revision: 24.05.2022		
	Pfad/path: QM/Spezifikationen		

Artikel-Nummer / Article Number:	Produktbezeichnung / Product name
122 250	R-Lefzen "R"/gefr./lose/H-1 beef-lips, frozen

Lieferant / Hersteller Supplier / Producer
MEATEX

Allgemeine Informationen / General informations
--

Produktbeschreibung/ Product description:	R-Lefzen "R"/gefroren beef-lips, frozen
---	--

Herkunftsland der Rohstoffe: Country of origin – raw material:	DE, AT, DK, IT, FR, PL, NL, BE, LU, HU, SE, IE
--	--

Beschaffenheit/ Composition:	gefroren/ frozen
--	---------------------

Produkteigenschaften / Product Features
--

Aussehen / Appearance	arttypisch / typical
------------------------------	----------------------

Konsistenz / Consistency	weich-arttypisch / soft-typical
---------------------------------	---------------------------------

Geruch / Smell	frisch-arttypisch / fresh-typical
-----------------------	-----------------------------------

Farbe / Colour	rot-arttypisch / red-typical
-----------------------	------------------------------

Geschmack / Taste	arttypisch / typical
--------------------------	----------------------



Mikrobiologische Eigenschaften / Microbiological Properties				
Parameter	Standardwert Standard value	Toleranz Tolerance (Minimum/Maximum)	Testmethode Testing Method	
Gesamtkeimzahl (GKZ) in KBE/g / Total Plate Counts (TPC) in cfu/g		< 1 x 10 ⁶	§ 64 LFGB	
Escherichia coli in KBE/g / cfu/g		< 1 x 10 ³	§ 64 LFGB	
Enterobacteriaceae in KBE/g / cfu/g		< 1 x 10 ⁴	§ 64 LFGB	
Salmonellen / Salmonella		n.n. in 25g / not detectable per 25g	§ 64 LFGB	
Listerien in KBE/g / Listeria in cfu/g		n.n. in 25g / not detectable per 25g	§ 64 LFGB	
Analytische Werte (Weender)/ Analytical Values (Weender):				
Parameter: Parameter:	Min. min.	Zielwert target	Max. max.	
Feuchte/Moisture:	67%	69 %	72 %	
Protein/Protein:	14 %	18%	22 %	
Fett/Fat:	20 %	25 %	27 %	
Asche/Ash:	0,4 %	1,0 %	2,0 %	
Faser/Fibre:	0,5 %	1,5 %	2,5 %	
Haltbarkeit / Durability				
MHD / Shelf life after production	730		Tage/Days	
Lagerbedingungen, Transportbedingungen / Storage Conditions, Transport Conditions				
Parameter	Standard		Toleranzen Tolerances	
Temperatur / Temperature	- 18°C		--	
Verpackung / Versand / Packaging / Despatch				
Abfülleinheit / Packing unit	Blöcke über Plattenfroster/ frozen on plate freezers			
Palettierung / Palletisation	4 Blöcke in einer Lage, 52 Blöcke pro Palette mit einer Plastikfolie zwischen den Lagen /4 blocks per layer, 52 blocks per pallet with a plastikfoil between the layers			
Gewicht/Volumen Weight/Volume	Gebinde: Bundle:	22 kg / Block	Palette: Pallet:	1144 kg / Palette
Verwendungszweck / Purpose				
- Halbprodukt zur industriellen Verwendung / semi product for industrial purposes - Nicht zum Rohverzehr geeignet / not suitable for raw consumption				
Lieferanten-Erklärungen / supplier explanations				
Ein HACCP-Konzept ist im Unternehmensprozess eingebunden, welches regelmäßig durch externe Stellen kontrolliert und validiert wird. An HACCP concept is incorporated in the business process which is regularly inspected and validated by external.				
Sonstiges / others				
Der Artikel ist nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) 1829/2003 / The article does not have to be labeled according to Regulation (EC) 1829/2003 Der Artikel enthält keine kennzeichnungspflichtigen Allergene / The article does not contain any allergens Das Produkt wurde nicht mit ionisierender Strahlung behandelt / The product has not been treated with ionizing radiation.				

Diese Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.

Erstellt von	Revision durch	Geprüft von	QM Freigabe