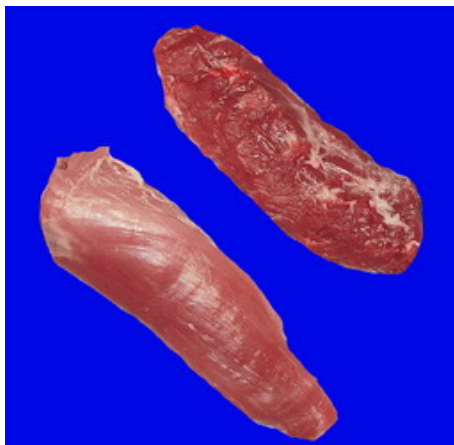


SW Filet o .Kopf o. Kette vac

26053



Beschreibung	Schweinefilet ohne Kopf, ohne anhaftendes Fett, lose Fleischteile entfernt, ohne Kette.												
Zustand	Frische Ware												
Temperatur	Anliefertemperatur: $\leq 5^{\circ}\text{C}$ Empfohlene Lagertemperatur: $0-2^{\circ}\text{C}$												
Verpackung	Artikel vacuumiert, in Euro-Fleischkasten E2 auf Euro H1-Kunststoffpalette, bis 8 Lagen zu 4 Kästen. Durch Strechfolie abgedeckt und stabilisiert.												
Mikrobiologische Richtwerte	<table> <tr> <td>GKZ:</td> <td>≤ 50.000 KbE/g</td> </tr> <tr> <td>EB:</td> <td>≤ 1.000 KbE/g</td> </tr> <tr> <td>E. coli:</td> <td>≤ 500 KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Koagl.-pos. Staph.:</td> <td>≤ 500 KbE/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonellen*:</td> <td>nicht nachweisbar in 25 g</td> </tr> <tr> <td>Listerien:</td> <td>≤ 100 KbE/g</td> </tr> </table> <p>* Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware</p>	GKZ:	≤ 50.000 KbE/g	EB:	≤ 1.000 KbE/g	E. coli:	≤ 500 KbE/g	Koagl.-pos. Staph.:	≤ 500 KbE/g	Salmonellen*:	nicht nachweisbar in 25 g	Listerien:	≤ 100 KbE/g
GKZ:	≤ 50.000 KbE/g												
EB:	≤ 1.000 KbE/g												
E. coli:	≤ 500 KbE/g												
Koagl.-pos. Staph.:	≤ 500 KbE/g												
Salmonellen*:	nicht nachweisbar in 25 g												
Listerien:	≤ 100 KbE/g												
Stckgewicht	1,5 Kg												