Halsknochen ohne Zwischenrippenfleisch gefroren

Schweizer Schwein
für höchste Ansprüche

Artikel-Nr.: 126115

Produktbeschreibung

Zuschnitt:	Wirbelknochen vom Schwein, ohne Sägemehl und Rückenmark
Stückigkeit:	ganz
Geruch:	arttypisch, kein Fremdgeruch
Aussehen:	frisch, keine Verfärbungen

Mikrobiologische Werte

✓ Die mikrobiologischen Parameter werden im Rahmen eines risikoorientierten Prüfplanes untersucht.

Technische Werte

Gewicht:	ca. 10 kg/Karton
Temperatur Transport:	< -18 °C
Temperatur Anlieferung:	< -18 °C

MHD/Verpackung/Kennzeichnung

Verpackung: im Einlegebeutel und im Karton

- ✓ Artikel-Nr.
- ✓ Artikelbezeichnung
- ✓ Betriebsbezeichnung
- ✓ Betriebs-Nr.
- ✓ Menge
- ✓ Verpackungsdatum
- ✓ MHD

Rechtliche Grundlage

Das Produkt sowie dessen Eigenschaften und Verpackung entsprechen den Schweizer Gesetzen und Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 sowie deren Folgeverordnungen in der jeweils gültigen Fassung. Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht für gentechnisch veränderte Organismen gemäss Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 in der jeweils gültigen Fassung. Der Lieferant sichert zu, dass das beschriebene Produkt gemäss den Vorgaben angeliefert wird.

Swiss Nutrivalor AG | Südringstrasse 12 | CH-4702 Oensingen
T +41 62 388 63 00 | F +41 62 388 63 11 | info@nutrivalor.ch | www.nutrivalor.ch