



**Danisch Crown
Schlachtzentrum Nordfriesland
Maas 10+12
25813 Husum**

Produkt: Striploin ohne Sehne, ohne Kette

Herkunft	Geburt in	Mast in	Schlachtung in	Zerlegung in
Deutschland	Deutschland	Deutschland	Deutschland	Deutschland
Dänemark	Dänemark	Dänemark	Dänemark	Deutschland
Polen	Polen	Polen	Polen	Deutschland

Produktbeschreibung

Striploin ohne Entrecote, ohne Kette, ohne Seitensehne



Verwendungszeck

Fertig zum Verzehr	Nein
Für die Verarbeitung	Ja
Erhitzung	Ja

Sensorik

Aussehen, Geruch, Geschmack: typisch nach Rindfleisch



**Danisch Crown
Schlachtzentrum Nordfriesland
Maas 10+12
25813 Husum**

Lagerung/Mindesthaltbarkeit

Lagertemperaturen	Max.+5°C/mind.-18°C
Mindesthaltbarkeit	42 Tage/24 Monate

Verpackung

Vakuum verpackt, in Kunststoffkiste oder Karton

Mikrobiologie

Enterobacteriaceae KbE/g	E.Coli KbE/g	Staphylokokken KbE/g	Salmonellen in 25g
<1x10 ⁴	<5x10 ²	<5x10 ²	Nicht nachgewiesen

Die Grenzwerte richten sich nach den mikrobiologischen Richt- und Warnwerten für rohes, gewürztes oder mariniertes Rindfleisch der DGHM

Nährwertangaben

Fett	
------	--

Allergene	Enthalten Ja/Nein	Im Prozess verwendet Ja/Nein
Sellerie	Nein	Nein
Ei	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein
Mollusken	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein
Gluten	Nein	Nein
Milch	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein
Nüsse	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein
Sesam	Nein	Nein
Schalentiere	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein
Sulfit	Nein	Nein



**Danisch Crown
Schlachtzentrum Nordfriesland
Maas 10+12
25813 Husum**

Konformitätserklärung
Das Produkt entspricht dem jeweils geltenden deutschen bzw. europäischen Lebensmittelrecht und seinen Ausführungsverordnungen.
Es besteht keine Kennzeichnungspflicht bezüglich der VO (EG) 1829/2003 (GVO)

	erstellt	geprüft	Freigabe
Datum	7.8.2017	14.08.17	14.8.2017
Unterschrift	teu	füjmel	Ply leeuw