

Artikelbezeichnung	Brust ohne Knochen
Lieferart:	gefroren vacuumiert, in E2-Kisten/Kartons
Qualität / Zuschnitt:	sauber zugeschnitten, ohne Stichfleisch, max. 1 cm neben dem Knorpel zur Querrippe hin getrennt, ohne größere Fettauflage, ohne blutige Stellen
Sensorische Anforderungen.	Optisch sauber, arteigener, frischer Geruch, feste Konsistenz
Kennzeichnung:	etikettiert nach VO (EG) 1760/2000 sowie gültigem Etikettiersystem v. Orgainvent

Mikrobiologische Anforderungen:

aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	$1 \times 10^5$
Enterokteriaceae	$1 \times 10^{2,5}$
Salmonella	n.n. in 25g
E. coli	$1 \times 10^3$
Listeria monocytogenes	$1 \times 10^2$
Staphylococcus aureus	$5 \times 10^3$

(Nach VO (EG) 2073/2005 sowie den Richtwerten der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie für rohes Rindfleisch 2010)

Frischezentrum Unna GmbH  
i.A. R. Steinbring