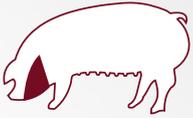




Produkt-Spezifikationen


WESTCROWN



45145

Sau-Backe ohne Kammspeck ohne Schwarte



Zuschnitt:	Sau-Backe ohne Kammspeck ohne Schwarte mit Kontrollschnitt
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47014

Sau-Schulter wie gewachsen ohne Knochen



Zuschnitt:	Schulter schier mit Eisbeinflisch und Rippenfleisch
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47062

Sau-Schulter-Teller schier ohne Eisbeinflfleisch mit Rippenfleisch



Zuschnitt:	Schulter schier ohne Eisbeinflfleisch mit Rippenfleisch ohne Backenstreifen
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons gefroren: verpackt in E2-Kisten
Kerntemperatur Anlieferung:	$\leq 7^{\circ} \text{C}$ / frisch, -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	$\leq 4^{\circ} \text{C}$ / frisch, $\leq -18^{\circ} \text{C}$ tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime: 5×10^5 KBE / cm^2
Enterobacteriaceen: 1×10^4 KBE / cm^2
E. Coli: 5×10^2 KBE / cm^2

oag. pos. Staphylokokken: 1×10^3 KBE / cm^2
Listerien: ≤ 100 KBE/g

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47067

Sau-Schulter schier ohne Eisbeinflfleisch mit Rippenfleisch

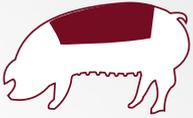


Zuschnitt:	Schulter schier ohne Eisbeinflfleisch mit Rippenfleisch ohne Härten ohne Sehnenköpfe
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47233

Sau-Lachs ohne Nachracken

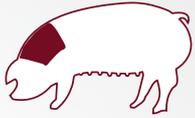


Zuschnitt:	Kotelett ausgelöst, ohne Nachracken, ohne Bauch- und Knochenkette
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47252

Sau-Nacken schier ohne Kontrollschnitt ohne Kette

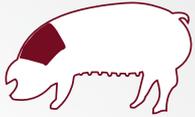


Zuschnitt:	Nacken ohne Kette, ohne Schwarte, ohne Fettabdeckung, ohne Kontrollschnitt
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47255

Sau-Nacken schier mit Kontrollschnitt mit Kette



Zuschnitt:	Nacken mit Kette, ohne Schwarte, ohne Fettabdeckung, mit Kontrollschnitt
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47263

Sau-Nackenspeck ohne Schwarte geschält

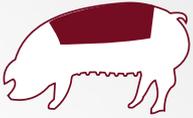


Zuschnitt:	Nackenspeck ohne Schwarte, ohne Magerfleisch
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47271

Sau-Filet lang, sauber ohne Kette



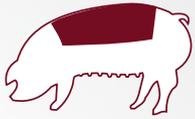
Zuschnitt:	Filet mit Kopf, ohne Kette, geputzt
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder (vacuum) verpackt in E-Kästen gefroren: (vacuum) verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	$\leq 7^{\circ} \text{ C}$ / frisch, -18° C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	$\leq 4^{\circ} \text{ C}$ / frisch, $\leq -18^{\circ} \text{ C}$ tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime: 5×10^6 KBE / cm^2
Enterobacteriaceen: 1×10^4 KBE / cm^2
E. Coli: 5×10^2 KBE / cm^2

koag. pos. Staphylokokken: 1×10^3 KBE / cm^2
Listerien: ≤ 100 KBE/g

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt
nicht zur Rückweisung der Ware.



47282

Sau-Kotelett Rippe



Zuschnitt:	Kotelettrippe ohne Fleischauflage geschält
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47410

Sau-Bauch ohne Schwarte gezogen ohne Knorpel 80/20



Zuschnitt:	Bauch-Rippen gezogen ohne Knorpelleiste Sortierung 80/20
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5×10^5 KBE / cm ²	E. Coli:	5×10^2 KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1×10^4 KBE / cm ²	Staph. aureus:	1×10^3 KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47414

Sau-Bauch ohne Schwarte ohne Knorpel 70/30



Zuschnitt:	Bauch-Rippen gezogen ohne Knorpelleiste Sortierung 70/30
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47416

Sau-Bauch ohne Schwarte ohne Knorpel 60/40

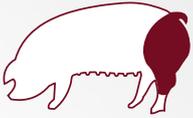


Zuschnitt:	Bauch-Rippen gezogen ohne Knorpelleiste Sortierung 60/40
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



47562

Sau-Schinken schier ohne Filetkopf mit Eisbeinflfleisch

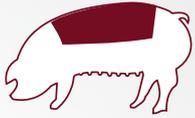


Zuschnitt:	Schinken schier mit Eisbeinflfleisch ohne Filetkopf blau
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



48212

Sau-Lachs pad mit Hüftspitze



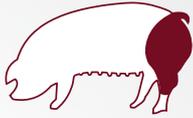
Zuschnitt:	Lachs, entvliest, mit Hüftspitze, Gewicht sortiert
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	$\leq 7^{\circ} \text{ C}$ / frisch, -18° C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	$\leq 4^{\circ} \text{ C}$ / frisch, $\leq 18^{\circ} \text{ C}$ tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime: $\leq 5 \times 10^6$ KBE / cm^2
Enterobacteriaceen: $\leq 1 \times 10^4$ KBE / cm^2
E. Coli: $\leq 5 \times 10^2$ KBE / cm^2

koag. pos. Staphylokokken: $\leq 1 \times 10^3$ KBE / cm^2
Listerien: ≤ 100 KBE/g

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



48700

Sau-Unterschale pad

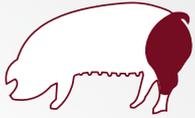


Zuschnitt:	Unterschale, mit Seemerrolle, ohne Rose, ohne Spinne, ohne Tafelspitz, entvliest
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



48800

Sau-Oberschale pad

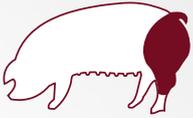


Zuschnitt:	Oberschale mit Deckel entvliert
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.



48900

Sau-Nuss gerollt pad



Zuschnitt:	Nuss ausgerollt entvliest
Herkunft:	EU
Sensorik:	frisches arttypisches Aussehen, kein Fremdgeruch
Zustand:	frisch und/oder gefroren
Verpackung/Versand:	frisch: lose oder verpackt in E-Kästen gefroren: verpackt in E-Kästen oder Kartons
Kerntemperatur Anlieferung:	< 7° C / frisch, max. -18°C tiefgekühlt
Temperatur Lagerung:	< 2° C / frisch, max. -20 °C tiefgekühlt
Zutat/Bestandteil:	Sauenfleisch

Mikrobiologische Richtwerte (Frischfleisch Sau)*:

Aerobe mesophile Keime:	5x10 ⁵ KBE / cm ²	E. Coli:	5x10 ² KBE / cm ²
Enterobacteriaceen:	1x10 ⁴ KBE / cm ²	Staph. aureus:	1x10 ³ KBE / cm ²

*Der Nachweis von Salmonellen berechtigt nicht zur Rückweisung der Ware.

WestCrown GmbH
49201 Dissen
Dieter-Fuchs-Straße 5-9
Tel. +49 (0) 54 21/ 94 95-0
E-Mail: info@westcrown.de



WESTCROWN