

**TITEL: RUNDVLEES SPECIFICATIES GROEP 1 Lende met haas 8 ribs**

Productgroep 1

Rundvlees met been

Producten:

Tot deze productgroep behoren o.a. de volgende producten:

- ✓ Lende met been 8<sup>e</sup> rib

Categorie:

Vers vlees

Productomschrijving:

Rundvlees met been zijn onderdelen van het rund. De verschillende onderdelen zijn verpakt met een omverpakking met een EG-sticker + etiket / label. Wordt per batch geëtiketteerd. De onderdelen worden hangend verladen, eventueel in stockinet verladen. De producten worden gekoeld opgeslagen. De producten bevroren afgeleverd.

Producten zijn via label of etiket altijd te herleiden  
Product wordt visueel gesorteerd.

Hutten slacht runderen die afkomstig zijn uit de Nederlandse melkveehouderij. Deze

runderen zijn meestal geboren / getogen en geslacht in Nederland. Indien anders staat dit op het etiket.

Productkenmerken:

- Organoleptische kenmerken: kleur en geur producteigen  
zichtbare bloedingen zijn afwezig  
geen visuele afwijkingen
- Snit: product specifiek
- Gewicht: product specifiek
- Verpakking: product specifiek

Ingrediënten:

Rundvlees

Verpakkingsmateriaal:

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen voldoen aan het Verpakkingen- en gebruiksartikelenbesluit, vastgelegd in de Nederlandse Warenwetgeving, vastgelegd in de Nederlandse Warenwetgeving (o.a. EG 1935/2004. EG 10/2011).

Microbiologische kenmerken: (bij aflevering)

| Snit                            | Actiegrenswaarden<br>(in kve/g) |             |                    |             |
|---------------------------------|---------------------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                                 | Aeroob koloniegetal             |             | Enterobacteriaceae |             |
|                                 | Actiegrens                      | Grenswaarde | Actiegrens         | Grenswaarde |
| 0 <sup>e</sup> - 2 <sup>e</sup> | > 3000                          | >100000     | > 35               | > 320       |

Aëroob kiemgetal (30°C) gelijkwaardig aan ISO 4833

Enterobacteriaceae (37°C) gelijkwaardig aan NEN – EN – ISO 21528

(zonder bevestiging)

Salmonella afwezig, 10 gram afwezig, gelijkwaardig aan NEN-EN-ISO 6579:2002

Waarbij EG verordening 2073/2005 leidend is.

Chemische kenmerken:

“Vrij van resten van reiniging- en desinfectiemiddelen, koelmiddelen, smeervet, hormonen en residuen uit het voer traject.” Waarbij de wettelijke eisen EG nr. 1881/2006 en nr 629/2008 de norm van acceptatie aangeeft.

Allergenen

Rundvlees (LeDa code 27.0, GS1 code MC)

Binnen het bedrijf worden uiers van het rund verwijderd, uiers kunnen **melk** bevatten (LeDa code 7.0, GS1 code AM).

Fysische kenmerken:

Geen productvreemde stoffen als glas, metaal en hout.

Opslag- en transportcondities:

Vers product koel bewaren waarbij het product maximaal 4 °C is.

Vervoerstemperatuur vers maximaal 4 °C.

Houdbaarheid:

Vers vlees 7 dagen bij 4 °C.

Adviestemperatuur: 0 - 4 °C.

Bedoeld gebruik:

Het product is een halffabrikaat en is bedoeld gebruikt te worden voor verdere verwerking in vleesverwerkende bedrijven. Het rauwe vlees dient een bewerkingsstap te ondergaan voor consumptie (braden, roken, drogen, toevoegingen).

Doelgroep: niet specifiek, het algemene publiek



Kwaliteitshandboek

Ref.:COM\_010.SPECIFICATIEGROEP 1.V10 ; Pagina 3 van 3; datum:5-08-2020

**TITEL: RUNDVLEES SPECIFICATIES GROEP 1 Lende met haas 8 ribs**

Oneigenlijk gebruik:

Het rauw eten van vlees. Producenten die ons product daarvoor gebruiken dienen de consument goed voor te lichten over de gevaren en eventueel het product zo te bereiden dat het risico voor de consument beperkt wordt (denk aan filet american, door toevoegingen productveiligheid verbeteren).

Adres gegevens:

Hutten

IJzerweg 1

8111 CW Heeten

0572-321220

info@huttenbeef.com

www.huttenbeef.com