

Leverancier: Slagerij ten Hoff

Naam: J ten Hoff

Plaats: Musselkanaal

Afnemer:

Naam:

Plaats:

Datum: 26-02-2015

Handtekening:



Datum:

Handtekening:

De leverancier heeft een werkend voedselveiligheid systeem gebaseerd op: HACCP/ BRC/ IFS/ ISO22000/ anders _____ HACCP _____

Dit systeem is gecertificeerd: ja / (doorhalen wat van toepassing is)

Producten:

Product	Productspecificatie
Droge metworst	Varkensvlees, zout en boerenmetworstkruiden(zie bijlage)

Acceptatiecriteria

Temperaturen:	T max °C	T min °C
Zuivel	7°C	0°C
Halffabrikaten en producten	7°C (vers vlees bij voorkeur 4°C)	0°C
Bewerkte groente en fruit	7°C	0°C
Vlees	7°C (vers vlees bij voorkeur 4°C)	0°C
Kip, gevogelte en vis	4°C	0°C
Diepvriesproducten	-15°C	-23°C
Consumptie-ijs	-15°C	-23°C

Afwijkende temperaturen

Schrijft een leverancier een lagere bewaartemperatuur voor dan de hierboven genoemde, dan geldt de opgave van de leverancier.

Verpakking

Verpakking en/of fusten verliezen bij beschadigingen hun beschermende functie niet. Bederfelijke producten mogen niet direct aan de omgeving worden blootgesteld, omdat dan niet meer is na te gaan waar de producten mee in aanraking zijn geweest.

Identificatie

Zowel grootverpakkingen als de daarin vervoerde individuele, gesloten, verpakkingen, zijn voorzien van een duidelijke omschrijving van de producten. Gezamenlijk verpakte porties, in een grootverpakking hoeven niet aan deze eis te voldoen.

Transportmiddel

Het transportmiddel waarmee de producten geleverd worden, voldoet aan alle redelijke hygiëne-eisen.

De producten

De producten voldoen aan de criteria zoals beschreven in de productspecificatie en waar deze toereikend is aan de richtlijnen zoals vast gelegd in de Europese levensmiddelenwetgeving.

Tijdstip van aflevering

Komt overeen met de afspraak.