Leverancier: Vleesbedrijf Huls BV

Naam: Arjan Zijlema

Plaats: Vlagtwedde Datum: 2-3-2015 Handtekening:

Afnemer:

Naam:

Plaats: Datum: Handtekening:

De leverancier heeft een werkend voedselveiligheid systeem gebaseerd op: BRC

Dit systeem is gecertificeerd: ja

Producten:

|  |  |
| --- | --- |
| **Product** | **Productspecificatie** |
| Diverse droge worst artikelen | Op aanvraag |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

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.