

Laufnummer:			
Kunde:			
Datum:			
bitte ankreuzen	Bio	NL	Nix
Schlachtmenge:	Stück	Bemerkung	
Hähnchen			
Brüder Hähne			
Legehühner immer ohne Innereien			
Gänse			
Enten			
Pute bis 10kg LG			
Nur eine Tierart pro Zettel			
Packplan:	Stück	Bemerkung	
ganz			
halbieren (Stück ganz*2 halbe)			
zerlegen (Brustfilet,Keule,Flügel)			
Brust m. H. u. K. schneiden			
Flügel ohne Spitze schneiden			
Keulen unter/ober schneiden			
Oberkeule auslösen ohne Haut			
Oberkeule auslösen mit Haut			
Keulen auslösen ohne Haut			
Keulen auslösen mit Haut			
bitte ankreuzen	alles lose	vacuumiert	
Rücken	Entsorgen		
Innereien	Entsorgen		

wenn vacuumiert dann Rückseite ausfüllen

Laufnummer:						
Kunde:						
Ware	Stück	bitte ankreuzen lose oder Vacuumiert				
		lose	mit Innereien	ohne Innereien		
ganz		lose	mit Innereien	ohne Innereien		
halbieren (ganz 1St. = 2 *0,5 halbe)		lose	mit Innereien	ohne Innereien		
Brust		lose	1er	2er	10er	
Brust m.Haut u.Knochen		lose	1er	2er		
Keulen		lose	1er	2er	10er	
Flügel nur ohne Spitze		lose	5er		15er	Ent
Unterkeulen		lose	5er			
aus. Oberkeule		lose	10er			
aus. Keulen		lose	2,5kg	5kg		
Rücken		lose	1er	5er		Ent
Haut	alle	lose	1kg	5kg		Ent
Fett	alle	lose	1kg	5kg		Ent
Herz	alle	lose	0,25kg	0,5kg	1kg	Ent
Magen	alle	lose	0,5kg	1kg	2,5kg	Ent
Leber	alle	lose	0,5kg	1kg	2,5kg	Ent
Hals	alle	lose		1kg	2,5kg	Ent

Entsorgen = Ent

Schlachtungsprotokoll

Ardeyer Landhähnchen GmbH & Co.KG

Informationen zur Lebensmittelsicherheit

nach Anhang II Abschnitt III Nr.1 in Verbindung mit Nr.3 und 4 Buchstabe b Satz 2 der Verordnung(EG) Nr. 853/2004 für Tiere, die in einen Schlachthof verbracht wurden oder verbracht werden sollen

Laufnummer:
Datum:
Name:
Straße und Hausnummer:
Postleitzahl und Ort:
Telefon / Fax:
Email:
Betriebskenn-/Registrier-Nr. nach Vieh Verkehrs VO:
Kennzeichen des Fahrzeuges:
Öko-Kontrollstellen-Nr:
Zwischenreinigung konventionell und Bio zeichnen sobald durchgeführt Unterschrift Mitarbeiter Ardeyerlandhähnchen GmbH&CoKG:

Tierart: **Geflügel**

Bitte Ankreuzen wie die Tiere sind	Haltung:	Freiland	Auslauf	Boden
	Farbe:	weiß	braun	gemischt
	Haltung:	Bio	Neuland	Nix
Alter der Tiere:				

Ursprung der Tiere:	
Aufgezogen in:	
Geschlachtet in:	Deutschland DE NW-10118 EG

	Stück
Hähnchen (männlich u. weiblich):	
Legehennen (weiblich):	
Brüder Hähne (männlich):	
Enten (weiblich):	
Erpel (männlich):	
Gänse (männlich u. weiblich):	
Puten (weiblich) :	

II. Standarderklärung

Der Lebensmittelunternehmer, der für den Herkunftsbetrieb der obengenannten Tiere verantwortlich ist, erklärt folgendes:

1. Über den Tiergesundheitsstatus des Herkunftsbetriebes, den Gesundheitsstatus der Tiere und zu - Produktionsdaten, die das Auftreten einer Krankheit anzeigen könnten, liegen keine relevanten Informationen vor. Dem Herkunftsbetrieb sind keine relevanten Informationen über frühere Schlachttier- und Fleischuntersuchungen bekannt.
2. Es liegen keine Anzeichen für das Auftreten von Krankheiten vor, die die Sicherheit des Fleisches beeinträchtigen könnten.
3. Im Zeitraum von 7 Tagen vor Verbringung der Tiere zur Schlachtung bestanden keine Wartezeiten für verabreichte Tierarzneimittel und wurden keine sonstigen Behandlungen durchgeführt.
4. Es liegen keine Ergebnisse von Probenanalysen vor, die für den Schutz der öffentlichen Gesundheit von Bedeutung sind, ausgenommen
Salmonellenstatus _____ positiv _____ negativ _____
5. Name und Anschrift des privaten, normalerweise hinzugezogene **Tierarztes**:

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon / Fax : _____

Email: _____

Die Schlachthofbetreiber dürfen die Informationen nicht später als 24 Stunden vor Ankunft der Tiere im Schlachthof erhalten. Wurden die Tiere im Herkunftsbetrieb einer Schlachttieruntersuchung unterzogen, können die Informationen zur Lebensmittelsicherheit zusammen mit dem Gesundheitsattest der Tiere auf dem Transport mit gegeben werden. Die Schlachthofbetreiber schlachtet nur Tiere die im Sinne der Lebensmittelsicherheit durch den amtlichen Tierarzt/Veterinär freigegeben wurden. Wenn Schlachtkörper verworfen werden sind die Kosten der Schlachtung zutragen.

Erklärung und Einverständnis zum Schlachtergebnis

Mit der Übernahme Ihrer Schlachttiere übernehmen wir die Verantwortung für einen sorgfältigen Umgang. Wir sind stets bemüht, Ihnen am Ende, ein einwandfreies Produkt zu übergeben. Produktionsbegleitende mikrobiologische Untersuchungen bestätigen die rechtlichen Rahmenbedingungen und die Prozesshygiene.

Während des Schlachtprozesses kann es allerdings trotz aller Sorgfalt vereinzelt zu folgenden Problemen kommen:

- 1.) Flügelbruch (verantwortlich dafür sind in der Regel zu schwache Gelenke des Schlachtkörpers bei der Betäubung)
- 2.) Schwarze Abfärbungen am Schlachtkörper (bei Wassergeflügel entsteht durch Reibung und erhöhtes Körperfett an den Aluminiumtellern der Rupfmaschine Abrieb)
- 3.) Beim Abflämmen der Hühnerfedern kann es zu Verfärbungen der Oberhaut kommen
- 4.) Beim Endfedern kann es zu Einrissen der Haut kommen
- 5.) Verbrühungen am Schlachtkörper (eine schwache Tierphysiologie sorgt selbst bei Einhaltung der sonst üblichen Brühtemperaturen für ein schlechteres Ergebnis)
- 6.) Stoppeln und Federkiele im Schlachtkörper (bei Tieren mit nicht vollem Federkleid oder schlechter Physiologie)

Mit Ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass Sie über diese Gefahren aufgeklärt wurden und befreien die Ardeyer Landhähnchen GmbH und Co KG von der Haftung. So wie die Richtigkeit der angaben.

Ort, Datum

Unterschrift