

Datumsangaben auf Verpackungen und Etiketten nach den gesetzlichen Vorgaben

Detailverkauf		Frischfleisch	Fleischerzeugnis	Fleischzubereitung
zu verbrauchen bis 01.10.20xx gekühlt aufbewahren bei max. +5°C	Art.29 HyV Abs 5	X	X	X
mindestens haltbar bis 01.10.20xx ungekühlt haltbar bis	Art. 29 HyV Abs 6 wenn a_w -Wert < 0.93 ist oder Sterilerzeugnisse		X	
TK- Produkte für den Detailverkauf				
eingefroren am: 17.10.20xx mindestens haltbar bis: 17.03.20xx bei mind. -18°C	LIV Anhang 2 Teil B Ziff 6.1 / Anhang 8 Ziff 3 und Art.25 HyV Abs 3	X	X	X
Engros				
zu verbrauchen bis 14.10.20xx gekühlt aufbewahren bei max. +5°C	VLtH Art.10 Abs 5 LIV Art. 13		X	X
mindestens haltbar bis 01.10.20xx ungekühlt haltbar bis	VLtH Art.10 Abs 5 wenn a_w -Wert < 0.93 ist siehe Art.29 HyV Abs 6		X	
abgepackt am 25.09.20xx gekühlt aufbewahren bei max. +5°C	VLtH Art.10 Abs 5	X		
eingefroren am: 17.10.20xx mindestens haltbar bis: 17.03.20xx bei mind. -18°C	LIV Anhang 2 Teil B Ziff 6.1 / Anhang 8 Ziff 3 und Art.25 HyV Abs 3	X	X	X
Kühlager intern				
Hergestellt oder verpackt am 25.10.20xx oder kann auch mit einer internen LOT- Nr. versehen werden	wenn a_w -Wert < 0.93 ist -> Art.29 HyV Abs 6 ungekühlt haltbar bis		X	
Abgepackt am 25.10.20xx oder kann auch mit einer internen LOT- Nr. versehen werden	VLtH Art.10 Abs 5 gekühlt aufbewahren bei max. +5°C	X	X	X