

[Fleischbeschau Stempel]

Fleischbeschaustempel

Fleischbeschaustempel Messing

Fleischbeschaustempel werden meist in Schlachthöfen oder von Tierärzten zur Herkunfts- und Tauglichkeitskennzeichnung von frischem Fleisch verwendet.

Diese speziell gefertigten Stempel werden aus Messing gefertigt. Mit einer Gravurteufe von 3.5 mm sind scharfe Abdrücke problemlos möglich. Diese Stempel sind leicht zu reinigen und absolut hygienisch. Der Griff wird aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt, das Verbindungsstück ist aus Edelstahl.

Fleischbeschau-Stempel - Eigenschaften:

- Abdruckgröße: mindestens 65x45 mm
- Schirfthöhe: mindestens 10 mm (Ziffern) und 8 mm (Buchstaben)*
- Material: Messing - Kunststoffgriff

*kann bei Schaflämmern, Ziegenlämmern und Ferkeln verringert werden.

Hinweis:

Messing kann mit der Zeit oxidieren und Grünspan bilden, der gesundheitsschädlich ist. Vermeiden Sie den Kontakt mit Essig und ähnlichen Substanzen. Zum Reinigen verwenden Sie bitte handelsübliche Kupfer-, Messing- bzw. Bronzereinigungsmittel.

Stempel zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit bei Fleisch - Deutschland



Anwendung:
 Notschlachtung außerhalb des Schlachthofes
 Größe: 35 mm Breit
 Genusstaugliches Fleisch - Huf-Haustiere



Anwendung:
 Erlegtes Großwild - auf Trichinien untersucht
 Größe: 50 mm breit
 Genusstaugliches Fleisch - Großwild



Anwendung:
 Erlegtes Großwild nach Fleischuntersuchung
 Größe: 40 mm breit
 Genusstaugliches Fleisch - Großwild



Anwendung:
 Fleisch aus Schlachthöfen - EG-VO 2076/2005 Art. 4
 Größe: 35 mm breit
 Genusstaugliches Fleisch aus Schlachthöfen



Anwendung:
 Untersucht
 Größe: 25 mm je Seite



Anwendung:
 Genussuntauglich
 Größe: 50 mm je Seite



Anwendung:
 Beseitigung
 Größe: 50x43 mm



Anwendung:
 Zurückgewiesen
 Größe: 50x43 mm



Bestellhinweis:

Bei Bestellung benötigen wir von Ihnen Ihre Veterinärkontrollnummer bzw. die Veterinärkontrollnummer des Schlachthofes.

Fügen Sie bitte bei Bestellung Ihre behördliche Genehmigung bzw. Verwendungserlaubnis bei.

Weitere Hinweise

Weitere Hinweise:
Notschlachtungen außerhalb des Schlachthofes:
 Hier muss eine spezielle Kennzeichnung vorgenommen werden, die weder mit dem Genusstauglichkeitskennzeichen noch mit dem Identitätskennzeichen verwechselt werden kann.

Fleisch von nicht enhäutetem Wild:
 Hier darf das Fleisch kein Genusstauglichkeitskennzeichen tragen. Ausnahme: Das Fleisch wurde nach dem Enthäuten in einem Wildbearbeitungsbetrieb einer Fleischuntersuchung unterzogen und für genusstauglich erklärt worden.

[Fleischbegutachtungstempel]

Fleischbeschaustempel

Stempel zur Kennzeichnung der Genusstauglichkeit bei Fleisch - Österreich



Anwendung:
 Ovaler EU-Stempel
 Größe: 65 mm breit
 Taugliches Fleisch - verkehrsfähig im EU Binnenmarkt



Anwendung:
 Wild aus freier Wildbahn für den Markt
 Genusstaugliches Fleisch - Großwild



Anwendung:
 Für Wildschwein und Pferd - nicht mehr für Hausschwein
 Größe: mm breit



Anwendung:
 Schriftzug "Einhufer"
 Größe: mm breit



Anwendung:
 Fleisch aus nicht EU-Ländern
 Größe: mm breit



Schlachtnummernstempel

Die Verordnung über Handelsklassen für Rinderschlachtkörper (BGBl. Nr. 289/2002) schreibt eine mehrmalige Stempelung der laufenden Schlachtnummern (zusätzlich zur laufenden Schlachtnummer am Etikett) vor. Diese Stempelung ist zumindest viermal und gut leserlich an jedem Rinder- und Kälberschlachtkörper anzubringen und stellt ein wichtiges Sicherungselement im Rindfleischkennzeichnungssystem "bos" dar.

Die Stempelung einer fortlaufenden Schlachtnummer stellt ein irreversibles Kennzeichnungselement dar. Eine eindeutige Identifizierung aller Rinder- und Kälberschlachtkörper ist gewährleistet.

Die Schlachtnummer ist unmittelbar nach erfolgter Enthäutung durchzuführen um auch im Fall der Abtrennung des Ohrs weiterhin eine eindeutige Identifizierung zu erlauben. Die Schlachtnummer selbst muss zumindest einmal pro Schlachtkörperviertel auf der Außenseite angebracht werden. Die Stempelung am Hinterviertel muss am Knöpfel, die am Vorderviertel an der Schulter erfolgen.

Ausführung:

Unsere Stempel für die Nummerierung der Schlachtkörper hat eine Tiefe von ca. 3 mm und sind leicht und einfach zu reinigen. Die Reinigung ist problemlos möglich und erhöht so die Langlebigkeit des Stempels. Die Ziffernbänder können einzeln ausgetauscht werden, somit wird die Lebensdauer weiter erhöht.

Schlachtnummernstempel - Ausführung:

4stellig: nur Schlachtnummer - Beispiel: 0123
 7stellig: Monat + Schlachtnummer - Beispiel: 09-0123
 Verfügbare Schrifthöhen: 30, 40 bzw. 50 mm

Stempelkissen

Für die Stempelung der Schlachtnummern benötigen Sie neben dem Nummernstempel und der Stempelfarbe auch ein ungetränktes Stempelkissen für die Fleischbeschau-Stempelfarbe. Aufgrund der großen Schrifthöhe empfehlen wir robustere Stempelkissen als die handelsüblichen Bürostempelkissen. Geeignete Kissen sind:

MARG9001 - Stempelkissen 200x100 mm
 MARG9002 - Stempelkissen 300x100 mm
 MARG9003 - Stempelkissen 200x150 mm
 MARG9004 - Stempelkissen 250x150 mm

Diese Kissen werden mit einem robusten aber dennoch leichten Metallgehäuse ausgeliefert.