



Frische Hähnchen und Hähnchenteile von der Geflügelschlachtereien Steinfeld

Informationen von der Aufzucht bis zum Verkauf

Küken	Es werden ausschließlich Rassen aus kontrollierten, geimpften Elterntierbeständen verwandt (Arbor-Acres, Cobb und Ross). Nach 21 Tagen erfolgt der Schlupf, begleitet von strengster Hygiene und optimaler Sauberkeit .
Aufzucht	Erfolgt in Niedersachsen bei bäuerlichen Vertragsmästern im Umkreis von max. 70-80 km. Die Aufzucht erfolgt grundsätzlich in freilaufender Bodenhaltung mit täglicher Stroheinstreu bei gesetzlich vorgeschriebenen Besatzdichten. Mehrmals am Tag wird der Bestand durch den Mäster auf Sauberkeit, Hygiene und klimatischen Bedingungen kontrolliert. Tierschutzbestimmungen müssen dabei <u>genauestens</u> eingehalten werden.
Futter	Spezielles Hähnchenmastfutter mit einem sehr hohen Getreideanteil, hergestellt nach dem strengen deutschen Futtermittelbestimmungen.
Kontrolle	Erfolgt während der gesamten Mast durch die zuständigen Veterinärbehörden. Zusätzlich wird der Lebendbestand 1 Tag vor der Schlachtung durch den zuständigen Amtstierarzt mittels augenscheinlicher Prüfung sowie Sichtung aller zur Mast gehörenden Dokumente (Futterbelege, etc.) geprüft und zur Schlachtung freigegeben. Diese Freigabe kann nur durch den Amtstierarzt erfolgen. Nur er kann eine tierschutzgerechte Haltung bestätigen.
Lebendtransport	Mit eigenen Fahrzeugen in tiergerechten Käfigen . Die Anzahl der Tiere pro Käfig ist vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Durch die räumliche Nähe der Mäster zur Schlachtereien sind die Transportwege als auch die Transportzeit. Die Ausstattung erfolgt von geschulten Arbeitnehmern wenige Stunden vor der Schlachtung .
Verarbeitung	Erfolgt in Steinfeld in einem hochmodernen EU-zugelassenen und vom Veterinäramt kontrolliertem Schlacht- und Zerlegebetrieb. Sie erfolgt unter klimatisierten und strengsten hygienischen Bedingungen. Verfahrensweisungen, Arbeitsanweisungen, Hygienebestimmungen, HACCP-Konzept und interne Betriebsregelungen sorgen für eine absolut hygienische Verarbeitung. Die Verarbeitung erfolgt in luftgekühlten Produktionsräumen.
Kontrolle	Die gesamte Verarbeitung (Schlachtprozess) wird von unabhängigen Fachassistenten des Veterinäramtes Vechta kontinuierlich überwacht und kontrolliert. Desweiteren ist ein Amtstierarzt während der Schlachtung, Zerlegung und Verladung anwesend im Betrieb. Tierkörper und Teilstücke, die nicht den aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen und der Handelsklassenklassifizierungen entsprechen, werden von dem Fachassistenten oder dem Amtstierarzt aus dem laufenden Prozess entfernt und als entsprechend gekennzeichnete Abfall fachgerecht entsorgt.
Lagerung	Erfolgt in Kühllhäusern bei -2°C bis 4°C, (Computergestützte Temperaturüberwachung). Bei Bedarf erfolgt eine Zwischenlagerung auf Kühlregalen, damit dem Kunden eine optimale Haltbarkeit und Frische gewährleistet werden kann.
Auslieferung	In den Kühllhäusern wird die Ware entsprechend dem Kundenauftrag kommissioniert und zur Verladung bereit gestellt. Die Auslieferung unserer Produkte erfolgt durch eigene, moderne Kühlfahrzeuge auf dem direkten Weg zum Kunden
Kennzeichnung	Hähnchen und Hähnchenteile müssen gemäß den gesetzlichen Bestimmungen so gekennzeichnet werden, so dass die Herkunft klar erkennbar ist. Seit 2011 haben wir eine gemeinsame Zulassungsnummer für Schlachtung und Zerlegung. Sie lautet: DE NI 11380 EG. Die Anbringung erfolgt durch ein Etikett auf der Mehrwegkiste oder einem Label am Karton.

Ein Garant für Top-Qualität
und Fische

DE
NI 11380
EG

aus Steinfeld, Niedersachsen, Deutschland