

BITTE UNBEDINGT BEACHTEN !

Fleischwurst-Pokal am 24./25.02.2018:

Zugelassen: alle fein zerkleinerten Fleischwürste der Mittel- oder Spitzenqualität bis Kaliber 65 - ohne stückige Einlagen – im Kunst- oder Naturdarm.

nur aus eigener Herstellung!

Aufschnittware ist ausgenommen! Keine Einfachqualitäten!

Einzusenden: nur ganze Würste, Mindestgewicht 600 g.
Bei Produkten unter 200 g Stückgewicht mindestens 3 Proben.

Qualitätsprüfung „Meister-Stücke“ und Innovations-Cup am 24./25.02.2018

Zugelassen: Roh-, Brüh- und Kochwürste, Roh- und Kochpökelware sowie Konserven und Fertiggerichte.

Einzusenden: Mindestgewicht 500 g, bei großkalibrigen Würsten 600 g
Anschnittware ist hier zugelassen! Bei Produkten unter 200 g (z. B. Würstchen) sind mindestens 3 Proben erforderlich!

Bei **Koch-** und **Rohpökelwaren** Mindestgewicht 600 g – Anschnittware ist zugelassen.

Bei **Konserven** und **Fertiggerichten** mindestens 2 Proben einreichen.

Alle Produkte nur aus eigener Herstellung – keine Einfachqualitäten!

Därme und Verpackungen müssen neutral – also ohne Firmen-Aufdruck – sein!

Allgemeine Hinweise:

Jede Probe ist einzeln zu vakuumieren. Den Warenbegleitschein (*grün* markiert Fleischwurst-Pokal / Meister-Stücke, *pink* markiert Innovations-Cup) nicht mit vakuumieren, sondern mit den beiliegenden Gummiringen an der Probe befestigen (umwickeln).

Lieferschein (weiß) obenauf in die Sendung legen!

Zertifikat Mikrobiologie

Je angekreuztes Produkt zusätzlich eine Probe einreichen - Mindestgewicht 300 g.

Bitte diese Proben unbedingt einzeln vakuumieren – nicht zusammen mit der Probe für den Fleischwurst-Pokal / Meister-Stücke / Innovations-Cup vakuumieren!

Den zusätzlichen Warenbegleitschein (*gelb* markiert) nicht mit vakuumieren, sondern mit den beiliegenden Gummiringen an der Probe befestigen (umwickeln).