



Qualitätszeichen Baden-Württemberg „Gesicherte Qualität“



Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle
von Zeichennutzern

Fleisch und Fleischerzeugnisse
(Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch,
Putenfleisch, Hähnchenfleisch)

Stand: 01.01.2024

Medieninformationen

Medien-ID	337
Titel	AA Zeichennutzerkontrolle Fleisch und Fleischerzeugnisse
Beschreibung	Arbeitsanleitung für die neutrale Kontrolle von Zeichennutzern der Produktbereiche Fleisch und Fleischerzeugnisse (Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Geflügel)
Nutzungsrecht	-
Originaldatei:	AA ZNK Fleisch und Fleischerzeugnisse 2024.pdf
Dateigröße:	326.98 KB
Kategorien:	CL + AA tierische Bereiche
Kollektionen:	
Schlagwörter:	Schwein , Arbeitsanleitung , neutrale Kontrolle , Lamm , Rind , Fleisch , Zeichennutzerkontrolle , NKAASN