

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 5
	Produktspezifikation	Stand: 10.02.2015	

**Marke/Produzent:** Maier

**Bezeichnung:** Rehkeule m. Kn.  
vac Maier  
tiefgekühlt

**Maier Art.Nr.:** 1100002000

**Ident. Code:** 003

**Kalibrierung:** ca. 1,3-2,5 kg / Stück

**Verpackung:** 3-4 Stück / Karton; ca. 5 - 9 kg / Karton

**Rohmaterial:** Rehkeule wie gewachsen

**Zuschnitt:** Rehkeule mit Knochen, (Schloss-, Röhren- und Wadenknochen) wird sauber zugeputzt.  
Das Wadenbein wird am Gelenk abgetrennt und an der Keule angelegt.

**Sensorik:** Farbe: rot, arttypisch  
Geruch: frisch nach Reh, arttypisch  
Geschmack: frisch nach Reh, arttypisch  
Konsistenz: nach dem Auftauen: schnittfest

**Nährwerte je 100 g**

Brennwert:	385 kJ
	91 kcal
Fett:	0,40 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,20 g
Kohlenhydrate:	0,50 g
davon Zucker:	0,20 g
Eiweiß:	21,30 g
Salz:	0,05 g

**Lagertemperatur:** Bei mindestens -18 °C

**Zubereitungshinweis:** Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen !

**Zusatzinformationen:** Alle Produkte werden zwangsgesteuert durch den Metalldetektor gefördert!

**Beutel:** 200x400 / 230x450 mm

**Beuteltara:** 0,020 kg

**Barcode Beutel:** 28 3000 P WWWW P

**Barcode Karton:** 28 3000 P WWWW P  
(P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)

**Mindesthaltbarkeit:** 1095 Tage ab Produktion      Datumsformat: TT.MM.JJ

**Restlaufzeit:** Mindestens 180 Tage

**KT/Gewicht:** 490 x 285 x 100 mm / 0,300 kg

**Gesamt tara/KT** 0,360 kg

**Palettenfaktor:** 6 KT / Lage, 12 Lagen / Palette, 72 KT / Palette

**Palettengewicht (Brutto):** ca. 550 kg mit Palette

**Freigabe am:** \_\_\_\_\_

**Verkauf:** \_\_\_\_\_

**Einkauf:** \_\_\_\_\_

**Qualitätssicherung:** \_\_\_\_\_

**Kunde / Firma:** \_\_\_\_\_

<b>Josef Maier</b>  <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	<b>Arbeitsanweisung Nr. 5.13</b>	Blatt 2	von 5
	<b>Produktspezifikation</b>	Stand: 10.02.2015	

**Etikettenmuster VPE/Karton und Etikettenmuster Stück/Beutel**

MAIER WILD  
 Premium

Rehkeule mit Knochen  
 tiefgefroren  
 Cuissot de chevreuil  
 avec os, surgelé  
 Coscia di capriolo  
 con osso, surgelato

eingefroren am / surgelé á / surgelato il: TT.MM.JJ  
 Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ  
 A -18° C a consommer de préférence avant Le:  
 A -18° C da consumarsi preferibilmente entro:

003  
  
 2 18 2 0000 10 2 0307 1

Lot.-Nr. 50541101  
 Seriennr.: 75001679

Stück: XX  
 Gewicht: **WWW,WWW kg**

  
 (01) 94022925020009 (15) 180128 (3103) 002030 (10) 50541101

Josef Maier Fleisch und Wild GmbH & Co. KG D-86825 Bad Wörishofen www.maier-wild.de

(00) 340229250029067519



# MAIER WILD

## Premium

Rehkeule mit Knochen  
 tiefgefroren  
 Cuissot de chevreuil  
 avec os, surgelé  
 Coscia di capriolo  
 con osso, surgelato

eingefroren am / surgelé á / surgelato il: TT.MM.JJ



Bei -18° C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ  
 A -18° C a consommer de préférence avant Le:  
 A -18° C da consumarsi preferibilmente entro:

Lot.-Nr. 50541101

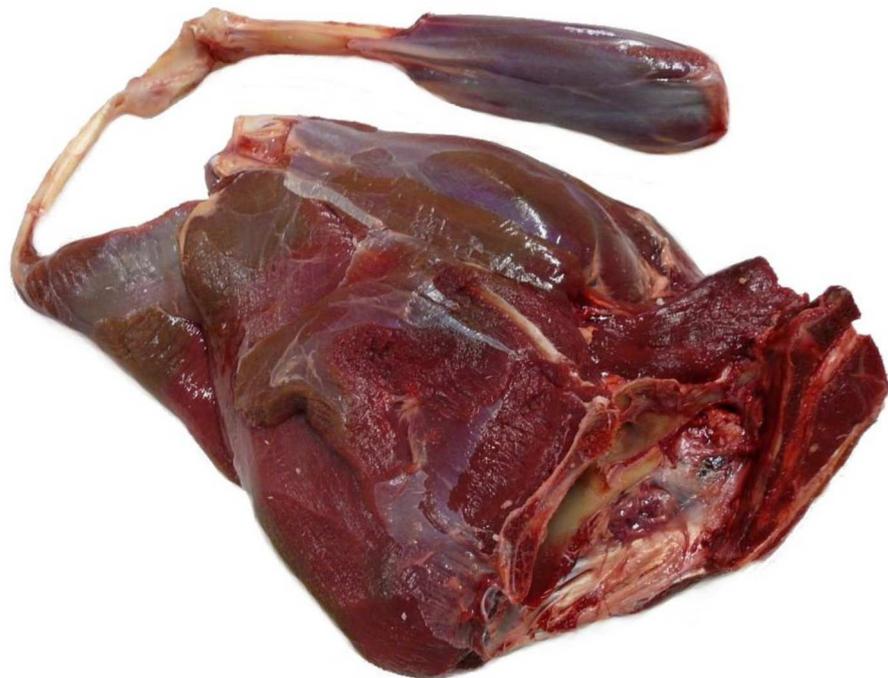
  
 2 18 2 0003 10 10 152

**WWW,WWW kg**

Josef Maier GmbH & Co. KG; Leonhard-Oberhäußer-Str. 6  
 D-86825 Bad Wörishofen

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 3	von 5
	Produktspezifikation	Stand: 10.02.2015	

Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.



<b>Josef Maier</b>  <b>GmbH &amp; Co. KG</b>	<b>Arbeitsanweisung Nr. 5.13</b>	Blatt 4	von 5
	<b>Produktspezifikation</b>	Stand: 10.02.2015	

**Produktbilder**



