Josef Maier	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt	von
ooser mater	Arbeitsunweisung in: 5.15	1	2
GmbH & Co. KG	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Marke/Produzent: Maier

Bezeichnung: Rehkeule o. Kn.

vac Maier tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1100302000

Ident. Code: 000

Kalibrierung: ca. 1,1 - 2,4 kg / Stück

Verpackung: 1 St./ Btl., ca. 6-8 St. / VPE; ca. 7-10 kg / VPE;

Rohmaterial: Rehkeule wie gewachsen

Zuschnitt: Rehkeule wird offen entlang der natürlichen Muskelverläufe ausgelöst und sauber zugetrimmt,

mit Wadenbeinfleisch.

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 oder gleichwertiges Verfahren anwenden,

welches die Lebensmittelsicherheit gewährleistet!

Zusatzinformationen: Alle Produkte werden zwangsgesteuert durch den Metalldetektor gefördert!

Beutel: 200 x 400 **Beuteltara:** 0,010 kg

Barcode Beutel: 28 9412 P WWWWW P **Barcode Karton:** 28 9412 P WWWWW 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 / 0,290 kg

Gesamttara/KT 0,350 kg bis 0,370 kg

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

Palettengewicht (Brutto): ca. 950 kg mit Palette

Freigabe am:	
Verkauf:	
Einkauf:	
Qualitätssicherung:	

Kunde / Firma:

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt	von
		2	2
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.



