

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 1
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Marke/Produzent: Maier
Bezeichnung: Wildschweinedelgulasch Gastro
4 x 2,5 kg vac Maier
handgeschnitten
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1452592000
Ident. Code: 000

Kalibrierung: ca. 30 - 40 g / Stück
Verpackung: 2,5 kg / Pack.; 4 Pack. / VPE; 10 kg / VPE

Rohmaterial: Wildschweinschulter, Nacken, Keule, Rücken, Brust wie gewachsen

Zuschnitt: Sauber pariert, küchenfertig, mit Wadenbeinfleisch.
Sensorik: Farbe: rot, hellrot, arttypisch
Geruch: frisch nach Wildschwein, arttypisch
Geschmack: frisch nach Wildschwein, arttypisch
Konsistenz: nach dem Auftauen: schnittfest, federnd

Nährwerte je 100 g
Brennwert: 660 kJ
158 kcal
Fett: 8,60 g
davon gesättigte Fettsäuren: 3,40 g
Kohlenhydrate: 0,30 g
davon Zucker: 0,30 g
Eiweiß: 19,80 g
Salz: 0,15 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: 280 x 240 mm Tiefziehpackung
Beuteltara: 0,015 kg
Barcode Beutel: 402292563350 P ,Fixer Barcode: 4022925633503
Barcode Karton: 402292513350 P ,Fixer Barcode: 4022925133508
(P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)

Mindesthaltbarkeit: 1095 Tage ab Produktion Datumformat: 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. 760 kg mit Palette

Freigabe am: _____
Verkauf: _____
Einkauf: _____
Qualitätssicherung: _____

Kunde / Firma:
