

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 2
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

**Marke/Produzent:** Maier  
**Bezeichnung:** Wildschweinfrischlingskeule  
m. Kn. vac Maier  
tiefgekühlt

**Maier Art.Nr.:** 1400012000  
**Ident. Code:** 000

**Kalibrierung:** ca. 1,5 - 3 kg / Stück  
**Verpackung:** ca. 6 - 8 Stück / Karton, ca. 14 - 18 kg / Karton

**Rohmaterial:** Wildschweinfrischlingskeule wie gewachsen

**Zuschnitt:** Wildschweinfrischlingskeule mit Knochen, sauber pariert, Wadenbein unterlegt.  
**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:** 230x450 / 250x450 mm  
**Beuteltara:** 0,031 kg  
**Barcode Beutel:** 28 6649 P WWWW P  
**Barcode Karton:** 28 6649 P WWWW P  
(P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)

**Mindesthaltbarkeit:** 1095 Tage ab Produktion      Datumsformat: TT.MM.JJ  
**Restlaufzeit:** Mindestens 180 Tage  
**KT/Gewicht:** 575 x 375 x 140 mm / 0,750 kg  
**Gesamtara/KT** 0,874 kg bis 0,905 kg  
**Palettenfaktor:** 4 KT / Lage, 10 Lagen / Palette, 40 KT / Palette  
**Palettengewicht (Brutto):** ca. 680 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 2
	<b>Produktspezifikation</b>	Stand: 23.04.2018	

**Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.**

