

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Marke/Produzent: Maier
Bezeichnung: Wildschweinkeule m. Kn.
vac Maier
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1400002000
Ident. Code: 000

Kalibrierung: ca. 3 - 6 kg / Stück
Verpackung: ca. 3 - 5 Stück / Karton; ca. 14 - 18 kg / Karton

Rohmaterial: Wildschweinkeule wie gewachsen

Zuschnitt: Wildschweinkeule 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

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!

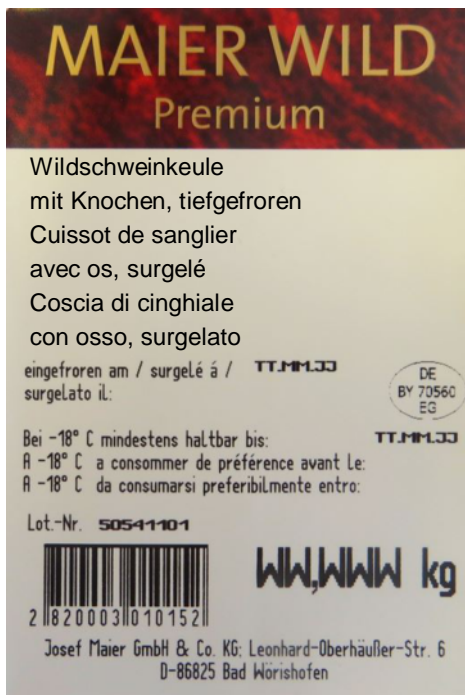
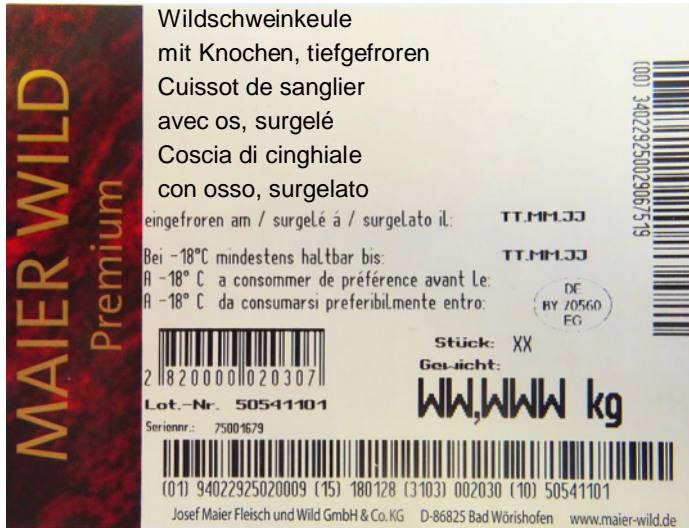
Beutel: 300 x 500 / 350 x 550 mm
Beuteltara: 0,025 kg
Barcode Beutel: 28 6648 P WWWW P
Barcode Karton: 28 6648 P WWWW P
(P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)

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 0,800 kg bis 0,850 kg
Palettenfaktor: 4 KT / Lage, 8 Lagen / Palette, 32 KT / Palette
Palettengewicht (Brutto): ca. 500 kg mit Palette

Freigabe am: _____
Verkauf: _____
Einkauf: _____
Qualitätssicherung: _____
Kunde / Firma: _____

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 2	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Etikettenmuster VPE/Karton und Etikettenmuster Stück/Beutel



Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 3	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.

