

Josef Maier GmbH & Co. KG	<b>Arbeitsanweisung Nr. 5.13</b>	Blatt 1	von 1
	<b>Produktspezifikation</b>	Stand: 10.02.2015	

**Marke/Produzent:** Alliance  
**Bezeichnung:** Hirschkeule m. Kn.  
vac  
tiefgekühlt

**Maier Art.Nr.:** 1200012000  
**Ident. Code:** 642  
**Herkunft:** Neuseeland

**Kalibrierung:** ca. 8 - 10 kg /Stück  
**Verpackung:** ca. 2 - 3 Stück / Karton; ca. 16 - 19 kg / Karton

**Rohmaterial:** Hirschkeule wie gewachsen

**Zuschnitt:** Hirschkeule mit Knochen (Waden-, Röhren- und Schlossknochen),  
sauber zugeputzt und entfettet, Wadenbein ist unterlegt.

**Zutaten:** ./.

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

**Nährwerte je 100 g**

Brennwert:	430 kJ
	102 kcal
Fett:	1,10 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,60 g
Kohlenhydrate:	0,30 g
davon Zucker:	0,30 g
Eiweiß:	22,60 g
Salz:	0,05 g

**Lagertemperatur:** Bei mindestens -18 °C  
**Zubereitungshinweis:** Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen !

**Beutel:** 550 x 270 mm  
**Beuteltara:** 0,040 kg  
**Barcode Beutel:**  
**Barcode Karton:**

(9999=EAN, P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)  
**Mindesthaltbarkeit:** 1095 Tage ab Produktion      Datumsformat: TT.MM.JJ  
**Restlaufzeit:** Mindestens 180 Tage  
**KT/Gewicht:** 600 x 400 x 170 mm / 0,690 kg  
**Gesamt tara/KT** 0,770 kg bis 0,810 kg  
**Palettenfaktor:** 4 KT / Lage, 8 Lagen / Palette, 32 KT / Palette  
**Palettengewicht (Brutto):** ca. 720 kg mit Palette

**Freigabe am:** \_\_\_\_\_  
**Verkauf:** \_\_\_\_\_  
**Einkauf:** \_\_\_\_\_  
**Qualitätssicherung:** \_\_\_\_\_  
**Kunde / Firma:** \_\_\_\_\_