

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 10.02.2015	

Marke/Produzent: Maier

Bezeichnung: Wildschweinfilet
vac Maier
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1430302000

Ident. Code: 000

Kalibrierung: ca. 100-400g / St.

Verpackung: ca. 1 kg / Tray.; 6 Tray / Karton; ca. 6 kg / Karton

Rohmaterial: Wildschweinrücken wie gewachsen

Zuschnitt: Wildschweinfilet wird am Stück aus dem Rücken ausgelöst und sauber zugeputzt, mit Filetkopf.

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 !

Zusatzinformationen: Alle Produkte werden zwangsgesteuert durch den Metalldetektor gefördert!

Beutel: 200x400 mm

Beuteltara: 0,025 kg

Barcode Beutel: 28 4350 P WWWW P

Barcode Karton: 28 4350 P WWWW 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 / 0,300 kg

Gesamttara/KT 0,450 kg

Palettenfaktor: 6 KT / Lage, 12 Lagen / Palette, 72 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: 10.02.2015	

Etikettenmuster VPE/Karton und Etikettenmuster Stück/Beutel

MAIER WILD Premium

Wildschweinfilet
tiefgefroren
Filet de sanglier
surgelé
Filetto di cinghiale
surgelato

eingefroren am / surgelé á / surgelato il: TT.MM.JJ

Bei -18°C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ
 A -18° C a consommer de préférence avant Le:
 A -18° C da consumarsi preferibilmente entro:

Stück: XX
Gewicht: **WWW,WWW kg**

Lot-Nr. 50541101
Serienr.: 75001679

DE BY 70560 EG

2 820000 1020307 | (00) 340229250029067519

(01) 94022925020009 (15) 180128 (3103) 002030 (10) 50541101

Josef Maier Fleisch und Wild GmbH & Co. KG D-86825 Bad Wörishofen www.maier-wild.de

MAIER WILD Premium

Wildschweinfilet
tiefgefroren
Filet de sanglier
surgelé
Filetto di cinghiale
surgelato

eingefroren am / surgelé á / TT.MM.JJ
surgelato il:

Bei -18° C mindestens haltbar bis: TT.MM.JJ
 A -18° C a consommer de préférence avant Le:
 A -18° C da consumarsi preferibilmente entro:

Lot-Nr. 50541101

DE BY 70560 EG

2 820003 1010152 | **WWW,WWW kg**

Josef Maier GmbH & Co. KG; Leonhard-Oberhäußer-Str. 6
D-86825 Bad Wörishofen

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 3	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 10.02.2015	

Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.

