

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: _____

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

Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.

