

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

Marke/Produzent:	Maier
Bezeichnung:	Hirschkeule o. Kn. vac Maier tiefgekühlt
Maier Art.Nr.:	1200302000
Ident. Code:	001
Kalibrierung:	ca. 4 - 6 kg / Stück
Verpackung:	ca. 3 - 5 Stück / Karton, ca. 16 - 22 kg / Karton
Rohmaterial:	Hirschkeule wie gewachsen
Zuschnitt:	Keule ohne Knochen wird offen entlang natürlichen Muskelverläufe ausgelöst, mit Wadenfleisch. Sauber pariert.
Sensorik:	Farbe: rot, dunkeltrot, arttypisch Geruch: frisch nach Hirsch, arttypisch Geschmack: frisch nach Hirsch, arttypisch Konsistenz: nach dem Auftauen, schnittfest
Nährwerte je 100 g	Brennwert: 464 kJ 110 kcal Fett: 1,80 g davon gesättigte Fettsäuren: 1,00 g Kohlenhydrate: 1,00 g davon Zucker: 0,20 g Eiweiß: 22,40 g Salz: 0,13 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 600 / 350 x 650 mm
Beuteltara:	0,027 kg
Barcode Beutel:	28 9744 P WWWW P
Barcode Karton:	28 9744 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
Gesamt tara/KT	0,804 kg bis 0,831 kg
Palettenfaktor:	4 KT / Lage, 8 Lagen / Palette, 32 KT / Palette
Palettengewicht (Brutto):	ca. 670 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.

