

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 2
	Produktspezifikation	Stand: 10.02.2015	

Marke/Produzent: Maier

Bezeichnung: Wildschweinfrischlingskeule
o. Kn. vac Maier
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1400312000

Ident. Code: 000

Kalibrierung: ca. 0,8 - 3,0 kg / Stück

Verpackung: 2 St./ Btl., ca. 4 - 6 Stück / Karton; ca. 15 - 20 kg / Karton

Rohmaterial: Wildschweinfrischlingskeule wie gewachsen

Zuschnitt: Wildschweinfrischlingskeule mit Knochen wird offen entlang der Muskeln ausgelöst, ohne Schloss-, Röhren- und Wadenknochen, mit Wadenfleisch sauber zugeputzt und grob entfettet.

Zutaten: ./.

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: 330 x 500 mm

Beuteltara: 0,031 kg

Barcode Beutel: 28 4025 P WWWW P

Barcode Karton: 28 4025 P WWWW P
(P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)

Mindesthaltbarkeit: 730 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 0,967 kg

Palettenfaktor: 4 KT / Lage, 8 Lagen / Palette, 32 KT / Palette

Palettengewicht (Brutto): ca. 560 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: 10.02.2015	

Etikettenmuster VPE/Karton und Etikettenmuster Stück/Beutel

MAIER WILD
Premium

Wildschweinfrischlingskeule
ohne Knochen tiefgefroren
Cuisson de marcassin
sans os, surgelé
Coscia di cinghialeto
senza osso, 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: **WW,WWW kg**

Lot.-Nr. 50541101
Seriennr.: 75004679

DE
BY 70560
EG

000 340229250029067519

2 182000010203071

(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

Wildschweinfrischlingskeule
ohne Knochen tiefgefroren
Cuisson de marcassin
sans os, surgelé
Coscia di cinghialeto
senza osso, 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

WW,WWW kg

2 182000310101521

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