

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Marke/Produzent: Maier
Bezeichnung: Wildschweinfrischlingsrücken
m. Kn. vac Maier
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1420012000
Ident. Code: 000

Kalibrierung: ca. 2 - 3 kg
Verpackung: ca. 4 - 5 Stück / Karton, ca. 10 - 20 kg / Karton

Rohmaterial: Wildschweinfrischlingsrücken wie gewachsen

Zuschnitt: Frischlingsrücken mit Knochen wird sauber pariert, Filet anhaftend.
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 oder gleichwertiges Verfahren anwenden, welches die Lebensmittelsicherheit gewährleistet!

Zusatzinformationen:
Alle Produkte werden zwangsgesteuert durch den Metalldetektor gefördert!

Beutel: 180x650 / 200x650 mm
Beuteltara: 0,020 kg
Barcode Beutel: 28 4220 P WWWW P
Barcode Karton: 28 4220 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 0,830 kg bis 0,850 kg
Palettenfaktor: 4 KT / Lage, 8 Lagen / Palette, 32 KT / Palette
Palettengewicht (Brutto): ca. 580 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: 23.04.2018	

Etikettenmuster VPE/Karton und Etikettenmuster Stück/Beutel

MAIER WILD
 Premium

Wildschweinfrischlingsrücken
 mit Knochen, tiefgefroren
 Selle de marcassin
 avec os, surgelé
 Sella di cinghialeto
 con 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:

DE
 BY 70560
 EG

Stück: XX
 Gewicht: **WW,WWW kg**

Lot.-Nr. 50541101
 Seriennr.: 75001679

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

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

(00) 34022925029065/519

MAIER WILD

Premium

Wildschweinfrischlingsrücken
 mit Knochen, tiefgefroren
 Selle de marcassin
 avec os, surgelé
 Sella di cinghialeto
 con 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:

DE
 BY 70560
 EG

Lot.-Nr. 50541101

Gewicht: **WW,WWW kg**

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

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

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 3	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 23.04.2018	

Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.

