

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 3
	Produktspezifikation	Stand: 10.10.2016	

Marke/Produzent: Maier

Bezeichnung: Wildschweinedelgulasch De luxe
4 x 2,5 kg vac Maier
handgeschnitten
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1452552000

Ident. Code: 000

Kalibrierung: ca. 30 - 40 g

Verpackung: 2,5 kg / Bt.; 4 Bt. / Kt.; 10 kg / Kt.

Rohmaterial: Wildschweinschulter, Keule, Rücken wie gewachsen

Zuschnitt: Sauber pariert, küchenfertig.

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: Tiefzieh 280 x 240 mm

Beuteltara: 0,015 kg

Barcode Beutel: 402292504610 P ,Fixer Barcode: 4022925046105

Barcode Karton: 402292546100 P ,Fixer Barcode: 4022925461007
(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

Gesamt tara/KT 0,360 kg

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

Palettengewicht (Brutto): ca. 760 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: 10.10.2016	

Etikettenmuster VPE/Karton und Etikettenmuster Stück/Beutel

MAIER WILD
 Premium

Wildschweinedelgulasch "De luxe"
 tiefgefroren
 Saute de sanglier
 surgelé
 Gulasch 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:

DE
 BY 70560
 EG

Stück: XX
 Gewicht: **WWW,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) 34022925029067519

MAIER WILD

Premium

Wildschweinedelgulasch "De luxe"
 tiefgefroren
 Saute de sanglier
 surgelé
 Gulasch di cinghiale
 surgelato
 eingefroren am / surgelé á / TT.MM.JJ
 surgelato il:

DE
 BY 70560
 EG

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

WWW,WWW kg

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: 10.10.2016	

Die Produktbilder dürfen nicht für Werbemaßnahmen verwendet werden.

