

Josef Maier	Arbeitsanweisung Nr. 5.13			

Blatt von

1 1

GmbH & Co. KG

Produktspezifikation

Stand: 27.11.2014

Marke/Produzent: Cencerra
Bezeichnung: Wildschweinkeule m. Kn.
vac
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1400002000
Ident. Code: 340
Herkunft: Spanien

Kalibrierung: ca. 4-8 kg / Stück
Verpackung: ca. 3-5 Stück / Karton; ca. 16-30 kg / Karton

Rohmaterial: Wildschweinkeule wie gewachsen

Zuschnitt: Wildschweinkeule mit Knochen (Waden, Röhren,- und Schlossknochen)
wird 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 !

Beutel: 400 x 300 mm
Beuteltara: 0,030 kg
Barcode Beutel:
Barcode Karton:

(9999=EAN, P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)
Mindesthaltbarkeit: 1095 Tage ab Produktion Datumsformat: TT.MM.JJ
Restlaufzeit: Mindestens 180 Tage
KT/Gewicht: 770 x 395 x 160 mm / 0,890 kg
Gesamtara/KT 0,980 kg bis 0,890 kg
Palettenfaktor: 3 KT / Lage, 9 Lagen / Palette, 27 KT / Palette
Palettengewicht (Brutto): ca. 650 kg mit Palette

Freigabe am: _____

Verkauf:

Einkauf:

Qualitätssicherung:

Kunde / Firma:
