

Josef Maier GmbH & Co. KG	Arbeitsanweisung Nr. 5.13	Blatt 1	von 1
	Produktspezifikation	Stand: 29.11.2021	

Marke/Produzent: Josef Maier
Bezeichnung: Wildfleischknochen
5 kg/Karton gesägt
Josef Maier
tiefgekühlt

Maier Art.Nr.: 1075013000
Ident. Code: 000

Kalibrierung:
Verpackung: 5 kg / Packung, 5 kg / Karton

Rohmaterial: Reh-, Damhirsch- und Hirschknochen

Zuschnitt: Rücken,- Röhren - und Nackenknochen werden in Stücke (ca. 5 x 5 cm) gesägt.
Sensorik: Farbe: rot / weiss, arttypisch
Geruch: frisch nach Wild, arttypisch
Geschmack: frisch nach Wild, arttypisch
Konsistenz: nach dem Auftauen: schnittfest

Nährwerte je 100 g
Brennwert: 0 kJ
0 kcal
Fett: 0,00 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,00 g
Kohlenhydrate: 0,00 g
davon Zucker: 0,00 g
Eiweiß: 0,00 g
Salz: 0,00 g

Lagertemperatur: Bei mindestens -18 °C
Zubereitungshinweis: Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen oder gleichwertiges Verfahren anwenden, welches die Lebensmittelsicherheit gewährleistet!
Hinweis: Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Beutel: 670 x 450 x 700 mm
Beuteltara: 0,050 kg
Barcode Beutel: 28 9016 P WWWW P
Barcode Karton: 402292500400 P ,Fixer Barcode: 4022925004006
(P=Prüfziffer, W=Weight, E=Preis)

Mindesthaltbarkeit: 730 Tage ab Produktion Datumsformat: TT.MM.JJ
Restlaufzeit: Mindestens 180 Tage
KT/Gewicht: 490 x 285 x 110 mm / 0,300 kg
Gesamt tara/KT 0,350 kg
Palettenfaktor: 6 KT / Lage, 12 Lagen / Palette, 72 KT / Palette
Palettengewicht (Brutto): ca. 390 kg mit Palette

Freigabe am: _____
Verkauf: _____
Einkauf: _____
Qualitätssicherung: _____
Kunde / Firma: _____