

<b>Marke</b>	Hunter Wild
<b>ArtikelNr</b>	1236
<b>Bezeichnung</b>	Hirschrollbraten, tiefgekühlt
<b>Kalibrierung</b>	ca. 2 kg / Stück
<b>Deklaration Zutaten</b>	Spezielle Strichcodes und Sonderetikettierung nach Vorgabe. Keine Allergene, GVO und Zusatzstoffe

<b>Verpackung</b>	1 Stück / Beutel, 5 Stück / Karton, ca.10 kg / Karton
<b>Rohmaterial</b>	Hirschschulter mit Knochen
<b>Zuschnitt</b>	Hirschschulter wird geputzt, ausgelöst, entfettet, gerollt im Netz.
<b>Sensorik</b>	Aussehen:arteigen,Konsistenz:schnitffest,Geschmack/Geruch: arttypisch,abgerundet,frei von Fremdgeruch u.-geschmack.
<b>Durchschnittliche Nährwerte</b>	Brennwert pro 100g in kcal/kj: 112 kcal/476 kj Eiweiß: 20,6g, Fett: 3,3g
<b>Beutelgröße/Gewicht</b>	200 x 550 Schrumpfbeutel vacuumverpackt, 11g
<b>Taraabzug für Beutel</b>	15g jeBE
<b>Strichcode Beutel</b>	288364PWWWWWP
<b>Strichcode Karton</b>	288364PWWWWWP
<b>Grüner Punkt</b>	Auf Beutel oder Etikett
<b>Restlaufzeit</b>	mind. 180 Tage
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	1080 Tage ab Produktion
<b>Aufbewahrungshinweis</b>	Auf Beutel und auf Karton aufgedruckt
<b>Kartonformat / Gewicht</b>	Kleinformat 500 x 300 x 100, 360g
<b>Palettenfaktor</b>	Karton: 12 Lagen zu je 6 VE = 72 VE/Palette Höhe (incl.Palette): 140 cm
<b>Pal.gewicht (Brutto) mit Pal. Karton</b>	ca.700-750 kg; Tara ca. 45 kg
<b>Sonstiges</b>	Grenzwerte Mikrobiologie: Gesamtkeimzahl 6x10 hoch 6 KBE/g, E. Coli 5x10 hoch 4 KBE/g, Salmonellen in 10g nicht nachweisbar

Versionsdatum	25.02.13	geprüft von	Artikel/Produktspezifikation
erstellt von	Kay Jenckel	Kay Jenckel	