

|   |                             |           |
|---|-----------------------------|-----------|
| <b>Hochländer Wild GmbH</b><br>Langegg 16<br>9112 Griffen | <b>Produktspezifikation</b> | Version 1 |
|---|-----------------------------|-----------|

|   |   |
|---|---|
| <b>Marke</b>                                | Hochländer  |
| <b>Art.Nr.</b>                              | 2211035   |
| <b>Bezeichnung</b>                          | Hirschkeule ohne Knochen, Polen, tiefgekühlt  |
| <b>Kalibrierung</b>                         | ca. 5-8 bzw. 8-10 kg/Stück  |
| <b>GTIN13</b>                               | 9008930221138   |
| <b>Zolltarifnr.</b>                         | 0208 9030   |
| <b>Bezeichnung italienisch</b>              |   |
| <b>Bezeichnung französisch</b>              |   |
| <b>Bezeichnung englisch</b>                 |   |
| <b>Verpackung</b>                           | 1 Stück/Beutel, 2-3 Stück/Karton, ca. 16 kg/Karton  |
| <b>Rohmaterial</b>                          | Hirschkeule mit Knochen, wie gewachsen.   |
| <b>Zuschnitt</b>                            | Hirschkeule wird geputzt, entfettet, ohne Knochen mit Wadenfleisch.   |
| <b>Sensorik</b>                             | Aussehen: arteigen, Konsistenz: schnittfest, Geschmack/Geruch: artypisch, abgerundet, frei von Fremdgeruch u. -geschmack.     |
| <b>Durchschnittliche Nährwerte</b>          | Brennwert pro 100g in kcal/kj: 113 kcal/474 kj<br>Fett: 3,3 g davon gesättigte Fettsäuren 1,5 g, Eiweiß: 20,6 g, Salz: 0,07 g |
| <b>Beutelgröße/Gewicht</b>                  |   |
| <b>Taraabzug für Beutel</b>                 |   |
| <b>EAN 13 Beutel</b>                        |   |
| <b>EAN 13 Karton</b>                        |   |
| <b>EAN 128 Beutel</b>                       | 99008930221100  |
| <b>EAN 128 Karton</b>                       | 99008930221100  |
| <b>Kartonformat / Gewicht</b>               | 600x400x120, 650 g  |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>             | 36 Monate ab Produktion, 9-36 Monate Restlaufzeit   |
| <b>Aufbewahrung</b>                         | -18 °C  |
| <b>Palettenfaktor</b>                       | Karton: 11 Lagen zu je 4 VE = 44 VE/Palette   |
| <b>Pal.gewicht (Brutto) mit Pal. Karton</b> | 704 kg netto   733 kg brutto  |
| <b>Sonstiges</b>                            | GVO, Allergene, Zusatzstoffe: keine   |

**Fleisch von gejagtem Wild. Kann Projektile enthalten. Vor dem Verzehr mindestens 10 Minuten bei mindestens 80°C im Kern erhitzen. Entspricht den aktuellen europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.**

|   |                      |                              |
|---|----------------------|------------------------------|
| Versionsdatum: 09.07.12<br>erstellt von: UB<br>Druckdatum: 05.02.18 | geprüft durch:<br>KB | Artikel/Produktspezifikation |
|---|----------------------|------------------------------|

|   |                             |           |
|---|-----------------------------|-----------|
| <b>Hochländer Wild GmbH</b><br>Langegg 16<br>9112 Griffen | <b>Produktspezifikation</b> | Version 1 |
|---|-----------------------------|-----------|

|   |   |
|---|---|
| <b>Marke</b>                                | Vadex/Öreglak   |
| <b>Art.Nr.</b>                              | 2336005   |
| <b>Bezeichnung</b>                          | Wildschweinrollbraten, EU, tiefgekühlt  |
| <b>Kalibrierung</b>                         | ca. 2 kg/Stück  |
| <b>GTIN13</b>                               | 9008930233605   |
| <b>Zolltarifnr.</b>                         | 0203 2990   |
| <b>Bezeichnung italienisch</b>              |   |
| <b>Bezeichnung französisch</b>              |   |
| <b>Bezeichnung englisch</b>                 |   |
| <b>Verpackung</b>                           | 1 Stück/Beutel, 5 Stück/Karton, ca. 10 kg/Karton.   |
| <b>Rohmaterial</b>                          | Wildschweinschulter und Brust   |
| <b>Zuschnitt</b>                            | Wildschweinschulter und Brust wird sauber geputzt, Schulter in Brust gerollt und ins Netz gezogen.                            |
| <b>Sensorik</b>                             | Aussehen: arteigen, Konsistenz: schnittfest, Geschmack/Geruch: arttypisch, abgerundet, frei von Fremdgeruch u.- geschmack.    |
| <b>Durchschnittliche Nährwerte</b>          | Brennwert pro 100g in kcal/kj:161 kcal/676 kj<br>Fett: 9,30 g davon gesättigte Fettsäuren: 3,3 g, Eiweiß: 19,5 g, Salz: 0,1 g |
| <b>Beutelgröße/Gewicht</b>                  |   |
| <b>Taraabzug für Beutel</b>                 |   |
| <b>EAN 13 Beutel</b>                        |   |
| <b>EAN 13 Karton</b>                        |   |
| <b>EAN 128 Beutel</b>                       |   |
| <b>EAN 128 Karton</b>                       |   |
| <b>Kartonformat / Gewicht</b>               | 500x300x100, 360 g  |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>             | 24 Monate ab Produktion, 6-24 Monate Restlaufzeit   |
| <b>Aufbewahrung</b>                         | -18 °C  |
| <b>Palettenfaktor</b>                       | Karton: 12 Lagen zu je 6 VE = 72 VE/Palette   |
| <b>Pal.gewicht (Brutto) mit Pal. Karton</b> | 720 kg netto   746 kg brutto  |
| <b>Sonstiges</b>                            | Allergene, GVO, Zusatzstoffe: keine   |

**Fleisch von gejagtem Wild. Kann Projektile enthalten. Vor dem Verzehr mindestens 10 Minuten bei mindestens 80°C im Kern erhitzen. Entspricht den aktuellen europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.**

|   |                      |                              |
|---|----------------------|------------------------------|
| Versionsdatum: 25.09.13<br>erstellt von: UB<br>Druckdatum: 05.02.18 | geprüft durch:<br>KB | Artikel/Produktspezifikation |
|---|----------------------|------------------------------|

|   |  |
|---|--|
| <b>Marke</b>                                | Biurkom  |
| <b>Art.Nr.</b>                              | 2311035  |
| <b>Bezeichnung</b>                          | Wildschweinkeule ohne Knochen, Polen,TK  |
| <b>Kalibrierung</b>                         | 5,0-8,0 kg/Stück   |
| <b>GTIN13</b>                               | 9008930231137  |
| <b>Zolltarifnr.</b>                         | 0203 2990  |
| <b>Bezeichnung italienisch</b>              |  |
| <b>Bezeichnung französisch</b>              |  |
| <b>Bezeichnung englisch</b>                 |  |
| <b>Verpackung</b>                           | 1 Stück/Beutel, 3-4 Stück/Karton, ca. 20 kg/Karton.  |
| <b>Rohmaterial</b>                          | Wildschweinkeule mit Knochen, wie gewachsen. 6kg+  |
| <b>Zuschnitt</b>                            | Wildschweinkeule wird ausgelöst, lose Teile abgetrennt, weitgehend von Fett, Sehnen und Flexen befreit, mit Wadenfleisch.    |
| <b>Sensorik</b>                             | Aussehen: arteigen, Konsistenz: schnittfest, Geschmack/Geruch: artypisch, abgerundet, frei von Fremdgeruch und -geschmack.   |
| <b>Durchschnittliche Nährwerte</b>          | Brennwert pro 100g in kcal/kj:161 kcal/676 kj<br>Fett: 9,30 g davon gesättigte Fettsäuren 3,3 g, Eiweiß: 19,5 g, Salz: 0,1 g |
| <b>Beutelgröße/Gewicht</b>                  |  |
| <b>Taraabzug für Beutel</b>                 |  |
| <b>EAN 13 Beutel</b>                        |  |
| <b>EAN 13 Karton</b>                        |  |
| <b>EAN 128 Beutel</b>                       |  |
| <b>EAN 128 Karton</b>                       |  |
| <b>Kartonformat / Gewicht</b>               | 600x400x120mm, 650 g   |
| <b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>             | 24 Monate ab Produktion, 9-24 Monate Restlaufzeit  |
| <b>Aufbewahrung</b>                         | -18 °C   |
| <b>Palettenfaktor</b>                       | Karton: 8 Lagen à 4 Karton, 32 Karton/Palette  |
| <b>Pal.gewicht (Brutto) mit Pal. Karton</b> | 640 kg netto   661 kg brutto   |
| <b>Sonstiges</b>                            | GVO, Allergene, Zusatzstoffe: keine  |

**Fleisch von gejagtem Wild. Kann Projektile enthalten. Vor dem Verzehr mindestens 10 Minuten bei mindestens 80°C im Kern erhitzen. Entspricht den aktuellen europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften.**

|                |          |                |                              |
|----------------|----------|----------------|------------------------------|
| Versionsdatum: | 08.10.12 | geprüft durch: | Artikel/Produktspezifikation |
| erstellt von:  | UB       | KB             |                              |
| Druckdatum:    | 05.02.18 |                |                              |