Hochländer Wild GmbH Langegg 16 9112 Griffen

Produktspezifikation

Version

1

Marke	Vadex/Öreglak.		
Art.Nr.	2311059		
Bezeichnung	Wildschweinkeule ohne Knochen, HU, TK.		
Kalibrierung	4-7 kg/Stück.		
GTIN13	9008930231151		
Zolltarifnr.	0203 2990		
Bezeichnung italienisch	Coscia di Cinghiale senza osso congelata		
Bezeichnung französisch			
Bezeichnung englisch			
Verpackung	1 Stück/Beutel, 2-4 Stück/Karton, ca. 15 kg/Karton.		
Rohmaterial	Wildschweinkeule mit Knochen, wie gewachsen. 6 kg+.		
Nominaterial	Triadom on the triad on the goridon on the trial		
Zuschnitt	Wildschweinkeule wird ausgelöst, lose Teile abgetrennt, weitgehend von Fett, Sehnen und Flexer befreit, mit Wadenfleisch.		
	Aussehen: arteigen, Konsistenz: schnittfest, Geschmack/Geruch:		
Sensorik	arttypisch, abgerundet, frei von Fremdgeruch und -geschmack.		
Durchschnittliche Nährwerte	Brennwert pro 100g in kcal/kj: 161 kcal/676 kj Fett 9,30 g davon gesättigte Fettsäuren 3,37 g, Eiweiß 19,50 g, Salz 0,01 g.		
Beutelgröße/Gewicht	300x600mm 20g		
Taraabzug für Beutel	-		
EAN 13 Beutel			
EAN 13 Karton			
EAN 128 Beutel	99008930231109		
EAN 128 Karton	99008930231109		
Kartonformat / Gewicht	600x400x120, 650 g		
Mindesthaltbarkeitsdatum	24 Monate ab Produktion, 9-24 Monate Restlaufzeit.		
Aufbewahrung	-18 °C		
Palettenfaktor	12 Lagen à 4 Karton, 48 Karton/Palette, ca. 720 kg netto Höhe (incl. Palette): 159 cm		
Pal.gewicht (Brutto) mit Pal. Karton	ca. 772 kg brutto		
Sonstiges	GVO, Allergene, Zusatzstoffe: keine.		
Jonatagos			

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:	26.09.13	geprüft durch:	Artikel/Produktspezifikation
erstellt von:	UB	КВ	
Druckdatum:	21.01.21		