# 2457 Goldsteig Mozzarella 125g oGt BY

## Kopfdaten

**Verkehrsbezeichnung**
DE: Mozzarella 45% Fett i. Tr.

**Marke**

| | |
|---|---|
| Markenname: | GOLDSTEIG |
| Markeninhaber Name: | GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH |
| Markeninhaber GLN: | 4008432000007 |

**Gültigkeit / Status**

| | |
|---|---|
| 19.08.2022 | Freigegeben |

**Kontakt und Adressdaten**

| | |
|---|---|
| Hauptverwaltung: | GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH, Siechen 11, 93413 Cham, T:+49(9971)844-0, info@goldsteig.de |
| Geschäftsführung: | Andreas Kraus, T: +49(9971)844-1015 |
| Produktion: | Georg Willmann, T: +49(9971)844-1075 |
| Vertrieb: | Josef Wagner, T: +49(9971)844-1065 |
| Verwaltung: | Alexander Stern, T: +49(9971)844-1085 |
| Qualitätsmanagement: | Barbara Fiedler, T: +49(9971)844-1700 |
| Notfallnummer: | T: +49(9971)844-2223 |

**Herstellerdaten**

| | |
|---|---|
| Hersteller: | GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH |
| GLN Hersteller: | 4008432000007 |

**Inverkehrbringerdaten**

| | |
|---|---|
| Inverkehrbringer: | GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH |
| Adresse Inverkehrbringer: | Siechen 11, D-93413 Cham |
| Zielmarkt: | Deutschland |
| Zielmarkt: | Österreich |
| GDSN relevant: | Ja |

**Herstellerdaten Kommunikationsdaten**

| | |
|---|---|
| Kommunikationskanal: Code: | Website |
| Kommunikationskanal: Verbindg. | www.goldsteig.bayern |
| Kommunikationskanal: Code: | Website |
| Kommunikationskanal: Verbindg. | www.goldsteig.de/laktose |

**Genusstauglichkeits-/Identitätskennz.**

| *Betrieb* | *Produktionsort* |
|---|---|
| DE BY 301 EG | Siechen 11, 93413 Cham |

**Ursprungsland**
Deutschland

**Importinformationen**

| | |
|---|---|
| Importklassifikation EU Art: | Intrastat - System für Information und Statistik zum Warenhandel zwischen Ländern der Europäischen Union (EU) |
| Importklassifikation EU Wert: | 04061030 |
| Importklassifikation Drittland | |
| Importklassi. Drittland Wert: | |

## Zutaten

**Zutatentabelle**

| Zutat | Klasse | E Num. | Herkunftsland | <>= | Wert | ME |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pasteurisierte Kuhmilch | | | Bayern | > | 96,5 | % |
| Salz | | | Deutschland<br>Österreich | | 0,50 | % |
| Mikrobieller Labaustauschstoff | | | Frankreich | < | 1,0 | % |
| Käsereikulturen | | | Italien | < | 1,0 | % |
| Citronensäure | Säuerungsmittel | E330 | Thailand<br>China | < | 1,0 | % |

**Zutatenliste**

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen (enthält MILCH), Säuerungsmittel: Citronensäure.

## Sensorik

**Sensorik**

| | |
|---|---|
| Aussehen | runde, leicht ovale rahmweiße, glänzende Käsekugel mit glatter, geschlossener Oberfläche, ohne Lochung |
| Konsistenz | elastischer, feuchter Käseteig mit typischer geschichteter, faseriger Struktur |
| Geruch | neutral bis leicht säuerlich |
| Geschmack | milchig, mild säuerlich, leicht salzig |

## Chemische Durchschnittsanalyse

**Chemische Merkmale**

| *Prüfmerkmal* | <>= | *Wert* | *ME* | *Min.* | *Max.* | *Prüfmethode (chem.)* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Trockenmasse | | | % | 35,0 | 40,0 | Nah-Infrarot-Messung |
| Feuchtigkeit | | | % | 60,0 | 65,0 | berechnet |
| Fett absolut | | | % | 16,0 | 20,0 | Nah-Infrarot-Messung |
| Fett in Trockenmasse | | | % | 45,0 | 50,0 | berechnet |
| Natriumchlorid | | | % | 0,30 | 0,80 | Nah-Infrarot-Messung |
| pH | | | | 5,80 | 6,20 | VDLUFA C8.2 |
| Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse | | | % | 64,0 | 69,0 | berechnet |

## Mikrobiologische Werte pathogene Keime

**Pathogene Keime**

| *Prüfmerkmal (path.)* | <>= | *Wert* | *ME* | *Min.* | *Max.* | *Prüfmethode (path.)* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Salmonellen | n.n. | | KBE/25g | | | L 00.00-20 |
| Listeria monocytogenes | n.n. | | KBE/25g | | | L 00.00-32 |
| E. Coli | < | 100 | KBE/1g | | | L 00.00-25 |
| Staphylococcus Aureus | < | 100 | KBE/1g | | | L 00.00-55 |

## Nährwerte/Portionen

**Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben**

unzubereitet

**Tagesdosis Referenzwert**

DE: Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). Referenzmenge für die Tageszufuhr von Vitaminen und Mineralstoffen für einen durchschnittlichen Erwachsenen.

**Text Nährwertbezug**

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

**Text Nährwertbezug NRV**

DE: Vitamine und Mineralstoffe je

**Nährwerte**

| Nährwerte | Nährwerte deklariert | je 100g | ME | RM / 100 g | je Portion | ME | RM / Portion |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Brennwert (kJ) | DE: Energie | 1.016 | kJ | 12 % | | kJ | |
| Brennwert (kcal) | DE: Energie | 245 | kcal | 12 % | | kcal | |
| Fett | DE: Fett | 18,5 | g | 26 % | | g | |
| davon gesättigte Fettsäuren | DE: davon gesättigte Fettsäuren | 13,0 | g | 65 % | | g | |
| Kohlenhydrate | DE: Kohlenhydrate | 1,5 | g | 0,6 % | | g | |
| davon Zucker | DE: davon Zucker | 1,5 | g | 1,7 % | | g | |
| Ballaststoffe | DE: Ballaststoffe | 0 | g | | | g | |
| Eiweiß | DE: Eiweiß | 18,0 | g | 36 % | | g | |
| Salz | DE: Salz | 0,50 | g | 8 % | | g | |

**Vitamine/Mineralien**

| Vitamine/Mineralien | Vitamine/Mineralien deklariert | je 100g | ME | NRV /100 g | je Portion | ME | NRV / Portion |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Vitamin B 2, Riboflavin | DE: Vitamin B2 | 0,35 | mg | 25 % | | mg | |
| Vitamin B 12 | DE: Vitamin B12 | 1,9 | µg | 75 % | | µg | |
| Calcium | DE: Calcium | 360 | mg | 45 % | | mg | |
| Phosphor | DE: Phosphor | 245 | mg | 35 % | | mg | |
| Zink | DE: Zink | 2,5 | mg | 25 % | | mg | |

**Diättauglichkeit**

| | |
|---|---|
| Vegan | nicht geeignet für |
| Vegetarisch | geeignet für |

**Religiöse Zertifikate**

| | |
|---|---|
| Halal | Nein |
| Kosher | Nein |

**Genmodifizierte Inhaltsstoffe**

| | |
|---|---|
| Mit Deklarationspflicht nach 1829/1830 | Nein |
| VLOG Zertifikat fehlt | Nein |

**Nutriscore**

| | |
|---|---|
| Nutriscore: | ja |
| Nutriscore Punkte: | 10 |
| Nutriscore Attribute: | Nutri-Score C |

**Allergene ALBA**

| | |
|---|---|
| Milch und Milcherzeugnisse | enthält |
| Milchzucker (Laktose) | enthält |
| Dinkel und Dinkelerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) | enthält nicht |
| Gerste und Gerstenerzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) | enthält nicht |
| Hafer und Hafererzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) | enthält nicht |
| Kamut und Kamuterzeugnisse (glutenhaltiges Getreide) | enthält nicht |
| Roggen und Roggenerzeugnisse | enthält nicht |
| Weizen und Weizenerzeugnisse | enthält nicht |
| Sonstige glutenhaltige Getreide und glutenhaltige Getreideerzeugnisse | enthält nicht |
| Gluten | enthält nicht |
| Krebstiere und Krebstiererzeugnisse | enthält nicht |
| Eier- und Eierzeugnisse | enthält nicht |
| Fisch und Fischerzeugnisse | enthält nicht |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | enthält nicht |
| Soja und Sojaerzeugnisse | enthält nicht |
| Haselnuss und Haselnusserzeugnisse | enthält nicht |
| Kaschunuss und Kaschunusserzeugnisse | enthält nicht |
| Macadamianuss und Macadamianusserzeugnisse | enthält nicht |
| Mandeln und Mandelerzeugnisse | enthält nicht |
| Paranuss und Paranusserzeugnisse | enthält nicht |
| Pecannuss und Pecannusserzeugnisse | enthält nicht |
| Pistazie und Pistazienerzeugnisse | enthält nicht |
| Queenslandnuss und Queenslandnusserzeugnisse | enthält nicht |
| Walnüsse | enthält nicht |
| Nüsse (Schalenfrüchte) | enthält nicht |
| Sellerie und Sellerieerzeugnisse | enthält nicht |
| Senf- und Senferzeugnisse | enthält nicht |
| Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | enthält nicht |
| Schwefeldioxid und Sulfite | enthält nicht |
| Lupine und Lupinenerzeugnisse | enthält nicht |
| Weichtiere und Weichtiererzeugnisse | enthält nicht |
| Kakao and Kakaoerzeugnisse | enthält nicht |
| Koriander und Koriandererzeugnisse | enthält nicht |
| Mais und Maiserzeugnisse | enthält nicht |
| Erbsen und Erbsenerzeugnisse | enthält nicht |
| Hülsenfrüchte und Nebenerzeugnisse | enthält nicht |
| Karotte und Karottenerzeugnisse | enthält nicht |
| Glutamat | enthält nicht |
| Huhn und Hühnererzeugnisse | enthält nicht |
| Rind und Rindererzeugnisse | enthält nicht |
| Schwein und Schweineerzeugnisse | enthält nicht |

**Allergene EU_14**

| | |
|---|---|
| Milch und Milchprodukte (incl. Laktose) | enthält |
| Ei und Eiprodukte | enthält nicht |
| Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse | enthält nicht |
| Fisch und Fischprodukte | enthält nicht |
| Nüsse und Nussprodukte | enthält nicht |
| Erdnüsse und Erdnussprodukte | enthält nicht |
| Sojabohnen und Sojaprodukte | enthält nicht |
| Sellerie und Sellerieprodukte | enthält nicht |
| Senf und Senfprodukte | enthält nicht |
| Sesam und Sesamprodukte | enthält nicht |
| Schwefeldioxid und Sulfite mit Konzentrationen höher als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO2 | enthält nicht |
| Krebstiere und Produkte daraus | enthält nicht |
| Weichtiere und Produkte daraus | enthält nicht |
| Lupine und Produkte daraus | enthält nicht |

## Weitere Produktinformationen

**Labart**

Mikrobielles Lab - von Schimmelpilzen, die proteolytische Enzyme produzieren können

**Gefäßtyp für den Käsereifungsprozess**

Salzwasser- oder Molkelösung, die den Käse während des Reifeprozesses haltbar macht

**Käseoberfläche am Ende der Reifezeit**

Keine Rindenbildung während der Käseherstellung

**Rinde verzehrbar**

nicht zutreffend

**Sonstige Angaben**

| BEZEICHNUNG | BESCHREIBUNG |
|---|---|
| allgemeine Information | Dieses Produkt ist hergestellt in der Bundesrepublik Deutschland. Alle Angaben sind nach bestem Wissen und Gewissen erstellt. Das Produkt entspricht der derzeit gültigen Gesetzgebung der Bundesrepublik Deutschland und der Europäischen Union. Die angegebenen Werte sind typisch; saisonale Abweichungen sind nicht auszuschließen. |
| Gentechnisch Veränderte Organismen | Hiermit bestätigen wir, dass dieses Produkt nach den Vorgaben der Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sowie (EG) VO Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln NICHT kennzeichnungspflichtig sind |
| Gentechnisch Veränderte Organismen | Das Produkt wurde nicht durch einen GVO hergestellt und darf nach EG Gentechnik Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) mit dem Zusatz "Ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden |
| Ionisierende Strahlen | Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde KEINER Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen |
| pharmakolgische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten | Im Rahmen des im Unternehmen implementierten Rohmilch-Monitorings und der behördlichen Überwachung der Betriebsstätten bestätigen wir, dass die, zur Herstellung dieses Produktes verwendete, Rohmilch<br>a) den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs entspricht und von Kühen stammt, die frei von Anzeichen einer Infektionskrankheit sind, die über die Milch auf den Menschen übertragen werden kann.<br>b) gemäß den, in der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs (Anhang III, Abschnitt IX, Kapitel II, Unterabsatz II, Satz1 Buchstabe a (i)),vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatasetestnegativ ausfällt.<br>Ferner bestätigen wir die Einhaltung der in den Verordnungen (EG) Nr. 37/2010 über pharmakologisch wirksame Stoffe und ihre Einstufung hinsichtlich der Rückstandshöchstmengen in Lebensmitteln tierischen Ursprungs, (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und (EG) Nr. 1881/2006 zurFestsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchstmengen |
| Verpackung | Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Primär-Verpackungsmaterialien entsprechen, sofern anwendbar, den folgenden Verordnungen:<br>- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.<br>- Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.<br>- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 "Gute Herstellungspraxis"<br>- Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 REACH/SVHC<br>Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt.<br>Entsprechende Belege liegen uns vor, und können bei Bedarf Vorort eingesehen werden. Inhaltsstoffe mit spezifischen Migrationslimit überschreiten zu keiner Zeit die gesetzlich festgelegten Grenzwerte.<br>Die eingesetzten Verpackungen, Druckfarben und Tinte sind konstitutionell frei von PVC/PVCD/chlorierten Kunststoffen sowie Phthalsäure basierenden Weichmachern. Ausgenommen sind technologisch unvermeidbare Spuren.<br>Desweiteren werden diese ohne den Einsatz mineralölhaltiger Druckfarben/Materialien hergestellt<br>Die Primärverpackung wird ohne Einsatz von UV-härtenden Farben hergestellt bzw. ist rezeptorisch frei von Fotoinitiatoren aus den Druckfarben und somit rezeptorisch frei von Stoffen aus dem Gruppen-TDI. |

**Hierarchie 0 Daten (Basismengeneinheit)**

| | |
|---|---|
| GTIN: | 4008432024577 |
| Datenträger Code der Art: | EAN 13 |
| GTIN Vorgänger: | |
| Hierarchie: | Basismengeneinheit |
| Tiefe: | 35 mm |
| Breite: | 130 mm |
| Höhe: | 125 mm |
| Nettofüllmenge | 200,00 G |
| Nettogewicht | 200,00 G |
| Abtropfgewicht | 125,00 G |
| Bruttogewicht | 202,54 G |
| Mengenvariabler Artikel: | nein |
| Mengenvariabler Artikel Art: | |
| Schwankungsbreite %: | |
| Schwankungsbereich min: | |
| Schwankungsbereich max: | |
| Verpackung: Mehrwegkennzeich | nein |
| Verpackungsart: | Umwicklung |
| Konsumenteneinheit: | ja |
| Bestelleinheit: | nein |
| Liefereinheit: | nein |
| Fakturiereinheit: | ja |

**Hierarchie 1 Daten**

| | |
|---|---|
| GTIN: | 4008432074572 |
| Datenträger Code der Art: | EAN 13 |
| GTIN Vorgänger: | |
| Hierarchie: | Karton |
| Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh | 10 |
| Tiefe: | 396 mm |
| Breite: | 145 mm |
| Höhe: | 101 mm |
| Nettofüllmenge | 2.000,00 G |
| Nettogewicht | 2.000,00 G |
| Abtropfgewicht | 1.250,00 G |
| Bruttogewicht | 2.126,00 G |
| Mengenvariabler Artikel: | nein |
| Mengenvariabler Artikel Art: | |
| Schwankungsbreite %: | |
| Schwankungsbereich min: | |
| Schwankungsbereich max: | |
| Verpackung: Mehrwegkennzeich | nein |
| Verpackungsart: | Kartonschachtel |
| Konsumenteneinheit: | nein |
| Bestelleinheit: | ja |
| Liefereinheit: | ja |
| Fakturiereinheit: | nein |

**Hierarchie 2 Daten**

| | |
|---|---|
| GTIN: | |
| Datenträger Code der Art: | |
| GTIN Vorgänger: | |
| Hierarchie: | Palette |
| Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh | 150 |
| Tiefe: | 1.200 mm |
| Breite: | 800 mm |
| Höhe: | 1.154 mm |
| Nettofüllmenge | 300.000,00 G |
| Nettogewicht | 300.000,00 G |
| Abtropfgewicht | 187.500,00 G |
| Bruttogewicht | 339.150,00 G |
| Mengenvariabler Artikel: | nein |
| Mengenvariabler Artikel Art: | |
| Schwankungsbreite %: | |
| Schwankungsbereich min: | |
| Schwankungsbereich max: | |
| Verpackung: Mehrwegkennzeich | ja |
| Verpackungsart: | Palette |
| Konsumenteneinheit: | nein |
| Bestelleinheit: | nein |
| Liefereinheit: | nein |
| Fakturiereinheit: | nein |

**Palettendaten**

| | |
|---|---|
| Palettennutzung: | Tauschpaletten |
| Palettenkennzeichen: | Palette 800 X 1200 mm |
| Palettentyp: | EPAL |
| max.Ladungshöhe: | < 1,20 m |

**Weitere Palettenangaben**

| | |
|---|---|
| Einheiten/Lage: | 15 |
| Lagen/Palette: | 10 |
| Einheiten/Palette: | 150 |

**Aufdruck Karton**

| | |
|---|---|
| Wolke/Videojet: | EAN-128 auf Karton |
| Wolke/Videojet: | MHD auf Karton |

**Facing Karton**

1

## Haltbarkeit/Aufbewahrung

**Laufzeit**

| | |
|---|---|
| Laufzeit nach Produktion: | 32 Tage |

**Laufzeit Kunde**

| | |
|---|---|
| Laufzeit nach Wareneingang: | 18 Tage |
| Laufzeit nach Öffnen: | 1 Tage |

**MHD Angaben**

| | |
|---|---|
| MHD auf Verpackung: Art: | Mindesthaltbarkeitsdatum - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum |
| MHD Codierung: | MHD, Uhrzeit, Tag des Monats/ Maschinennummer: 24.06.11 12:19 31M18 |
| MHD Position: | Rückseite Packung |

**Chargenführung**

ja

**Temperaturbedingungen**

Frisch - War niemals gefroren

**Temperaturinformation Lagerung**

| *Lagerungstemperatur min.* | *Lagerungstemperatur max.* | *Zielmarkt* |
|---|---|---|
| 2 °C | 7 °C | Deutschland |
| 2 °C | 7 °C | Österreich |

**Temperaturinformation Transport**

| *Markt/Verteilzentrum min.* | *Markt/Verteilzentrum max.* | *Zielmarkt* |
|---|---|---|
| 2 °C | 7 °C | Deutschland |
| 2 °C | 7 °C | Österreich |

**Handhabungsanweisungen**
Kühlpflichtig
**Aufbewahrungshinweise für den Konsument.**
DE: Nach dem Öffnen bei +2°C bis +7°C, vollständig mit der enthaltenen Lake bedeckt lagern und binnen 24h aufbrauchen. Bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis:

## GDSN Daten

**GPC Brick**

| *GPC Brick Attribut* | *GPC Brick Ausprägung* |
|---|---|
| Brickcode | 10000028 |
| Hinzugefügte Zutaten | Keine Zutaten hinzugefügt |
| Festigkeit des Käses | weich |
| Form / Beschaffenheit | nicht klassifiziert |
| Falls essbare Rinde | nicht identifizierbar |
| Falls Biologisch | Nein |
| Vorgesehene Verwendung des Käses | Direktkonsum |
| Art des Käses | Filata |
| Fettgehalt | Vollfett |
| Herkunft des Käses | Deutschland - nichtklassifiziert |
| Konservierungs- / Aufbewahrungsstoff | Salzlake |
| Würzigkeit vom Käse | mild |
| Ursprung | Kuh |
| Käsesorte | Mozzarella |

**Produktklassifikation (national)**
Weichkäse, z. B. Blauschimmel-, Edelpilzkäse, Mozzarella - Selbstbedienungsware (0224)
**Marketingbotschaft**
DE: Der milchig Feine -
DE: ohne Gentechnik -
DE: VEGETARISCH -
DE: LAKTOSE < 1,5% -
DE: Natürlich aus der Goldsteig Wald & Bauern Region**Grenzenlos wie unsere Natur erstreckt sich unsere GOLDSTEIG Wald- und Bauernregion von Bayern bis nach Böhmen -
DE: NUTRI-SCORE C -
**Grundpreisauszeichnungspflicht**
ja
**Grundpreisrel. Füllmenge**
125 g
**Fettangaben**

| | |
|---|---|
| Fett i.Tr.: [%]: | 45 % |
| Fett im Milchanteil [%]: | |

**Käse / Erzeugnisgruppe**

| | |
|---|---|
| Käsegruppe: | Pasta Filata Käse |
| Erzeugnisgruppe: | |
| Produkte: | Käse und Käseerzeugnisse (im Sinne Käseverordnung) |

**Funktionsbezeichnung**
Käse
**Akkreditierungslabel**

| | |
|---|---|
| Akkr. Label Verp.: | OHNE GENTECHNIK (kontrolliert von VLOG) - Lizensiert durch GOLDSTEIG |
| Akkr. Label Verp.: | V Label Vegetarian - European Vegetarian Union (EVU) und ProVeg Deutschland e.V. (ProVeg) - Lizensiert durch GOLDSTEIG |
| Akkr. Label Verp.: | LAKTOSE <1,5% |

**zus. Akkreditierungslabel Verp.**

| | |
|---|---|
| zus. Akkr. Label Verp.: | Nutri-score C |
| zus. Akkr. Label Verp.: | Identitätskennzeichen und Genusstauglichkeitskennzeichen - Lebensmittelunternehmer, die für gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zulassungspflichtige Betriebe verantwortlich sind, müssen sicherstellen, dass alle Erzeugnisse tierischen Ursprungs, die sie in Verkehr bringen, mit einem Genusstauglichkeitskennzeichen oder einem Identitätskennzeichen versehen sind. |
| zus. Akkr. Label Verp.: | (e) 'Estimated'-Zeichen - Verpackung ist entsprechend der EU Fertigpackungsrichtlinie 76/211/EEC gefüllt (und trägt das e-Zeichen) |

**Verknüpfungsangaben zu externen Dateien**

| | |
|---|---|
| Webseite mit Produkt- oder Herstellerinformation | www.goldsteig.bayern |

**Ernährungs-und Allergiehinweise Verp.**

Vegetarisch

**Frei von Angaben auf Verpackung**

Lactosereduziert

**Ernährungshinweise: Ernährungsart**

Vegetarisch - Ohne Fleisch und Fisch, Milch ist enthalten

**Deklarationspflichtiger Zusatzstoff**

| | |
|---|---|
| Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, abhängig vom Zielmarkt. (Für Deutschland: Enthält keine auf der Speisekarte kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe nach §9 ZZulV.) | Enthält - Ist im Produkt enthalten |

**Zutaten auf Verpackung**

ja

**Verkaufsbereich**

Selbstbedienungsfläche (wo der Kunde das Produkt selbst nehmen kann)

**Registrierungsnr. Verpackungsregister DE**

DE1264025050636

## Sonstige Deklarationen ML

**Serviervorschlag**

DE: Serviervorschlag

**Texte zu Gewichtsangaben**

| | |
|---|---|
| Abtropfgewicht: | DE: Abtropfgewicht |
| Nettofüllmenge: | DE: Nettofüllmenge |

**Laktosehinweis**

DE: Mozzarella von GOLDSTEIG hat einen natürlichen Laktosegehalt von < 1,5 g je 100 g. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.goldsteig.de/laktose

# 31162_000 Folie GOLDSTEIG Mozzarella 125g

## Kopfdaten Verpackung

**Materialtyp**

| | |
|---|---|
| Materialtyp: | Kunststoff-Folie |
| Verpackungsart: | Primär-Verpackung (Produktkontakt) |

## Materialaufbau

**Packmittel-Bezeichnung**
Schlauchbeutelfolie aus Kunststoff

**Materialaufbau**

| *Schicht* | *Material* | *Dicke* | Grammatur |
|---|---|---|---|
| Außenschicht | PA (Polyamid) | 15 µm | |
| Innenschicht | LDPE (Weich-Polyethylen) | 50 µm | |

## Physikalische Eigenschaften

**Gewicht**

| *Gewicht* | *pro* | *ermittelt durch* |
|---|---|---|
| 2,54 g | pro Stück | Lieferanten-Spezifikation |

## Druck

**Druckverfahren**
Flexo-Druck

**Anzahl Druckfarben**
9

**Einfärbung Rohmaterial**
weiß (Opak, mehr als 4% Mineralfarben)

**Lack**
"Papertouch"-Lack

## Sonstiges

**Originalitätsverschluss**
verschweißt
Laserperforation

**Recycling**

| *Recyclinganteil* | *Recyclingcode* |
|---|---|
| 0 % | LDPE/PA |

**FSC-/PEFC-Zertifizierung**
nicht anwendbar

# 30321_000 Karton-Oberteil neutral Mozzarella 10x125g

## Kopfdaten Verpackung

**Materialtyp**

| | |
|---|---|
| Materialtyp: | Wellpappe-Karton |
| Verpackungsart: | Sekundär-Verpackung |

## Materialaufbau

**Packmittel-Bezeichnung**
Karton-Deckel

**Materialaufbau**

| *Schicht* | *Material* | *Dicke* | Grammatur |
|---|---|---|---|
| Außendecke | Testliner braun | | 150 g/m2 |
| Welle | Wellenstoff | | 95 g/m2 |
| Innendecke | Testliner braun | | 120 g/m2 |

## Physikalische Eigenschaften

**Gewicht**

| *Gewicht* | *pro* | *ermittelt durch* |
|---|---|---|
| 60,6 g | pro Stück | Lieferanten-Spezifikation |

**Format**

| *Länge* | *Breite* | *Höhe* |
|---|---|---|
| 395 mm | 134 mm | 101 mm |

## Druck

**Druckverfahren**
unbedruckt

**Anzahl Druckfarben**
0

**Lack**
Nein

## Sonstiges

**Originalitätsverschluss**
entfällt

**Recycling**

| *Recyclinganteil* | *Recyclingcode* |
|---|---|
| 100 % | 20 - PAP (Wellpappe) |

**FSC-/PEFC-Zertifizierung**

| | |
|---|---|
| FSC MIX | keine FSC-Auslobung auf Verpackung |

# 30320_000 Karton-Unterteil GOLDSTEIG Mozzarella 10x125g

## Kopfdaten Verpackung

**Materialtyp**

| | |
|---|---|
| Materialtyp: | Wellpappe-Karton |
| Verpackungsart: | Sekundär-Verpackung |

## Materialaufbau

**Packmittel-Bezeichnung**
Tray

**Materialaufbau**

| *Schicht* | *Material* | *Dicke* | Grammatur |
|---|---|---|---|
| Außendecke | Testliner weiß | | 120 g/m2 |
| E-Welle | Wellenstoff | | 80 g/m2 |
| Innendecke | Starliner braun | | 140 g/m2 |

## Physikalische Eigenschaften

**Gewicht**

| *Gewicht* | *pro* | *ermittelt durch* |
|---|---|---|
| 40 g | pro Stück | Lieferanten-Spezifikation |

**Format**

| *Länge* | *Breite* | *Höhe* |
|---|---|---|
| 398 mm | 144 mm | 70 mm |

## Druck

**Druckverfahren**
Flexo-Druck

**Anzahl Druckfarben**
2

**Lack**
Nein

## Sonstiges

**Originalitätsverschluss**
entfällt

**Recycling**

| *Recyclinganteil* | *Recyclingcode* |
|---|---|
| 100 % | 20 - PAP (Wellpappe) |

**FSC-/PEFC-Zertifizierung**

| | |
|---|---|
| FSC MIX | keine FSC-Auslobung auf Verpackung |

# 99006_000 EPAL-Palette

## Kopfdaten Verpackung

**Materialtyp**

| | |
|---|---|
| Materialtyp: | Palette |
| Verpackungsart: | Tertiär-Verpackung |

## Materialaufbau

**Packmittel-Bezeichnung**
EPAL-Europalette

## Physikalische Eigenschaften

**Gewicht**

| *Gewicht* | *pro* | *ermittelt durch* |
|---|---|---|
| 20.000 g | pro Stück | Lieferanten-Spezifikation |

**Format**

| *Länge* | *Breite* | *Höhe* |
|---|---|---|
| 1.200 mm | 800 mm | 144 mm |

# 31842_000 Powerstretch-Folie

## Kopfdaten Verpackung

**Materialtyp**

| | |
|---|---|
| Materialtyp: | Kunststoff-Folie |
| Verpackungsart: | Tertiär-Verpackung |

## Materialaufbau

**Packmittel-Bezeichnung**
Stretchfolie

**Materialaufbau**

| *Schicht* | *Material* | *Dicke* | Grammatur |
|---|---|---|---|
| Monomaterial | LDPE (Weich-Polyethylen) | 15 µm | |

## Physikalische Eigenschaften

**Gewicht**

| *Gewicht* | *pro* | *ermittelt durch* |
|---|---|---|
| 250 g | pro Palette | Lieferanten-Spezifikation |

## Druck

**Einfärbung Rohmaterial**
transparent

## Sonstiges

**Recycling**

| *Recyclinganteil* | *Recyclingcode* |
|---|---|
| 0 % | 04 - LDPE |

**FSC-/PEFC-Zertifizierung**
nicht anwendbar