



2480

Goldsteig Mozzarella 1kg oGt

Kopfdaten

Verkehrsbezeichnung

DE: Mozzarella schnittfest, 45 % Fett i. Tr.

NL: Mozzarella 45+ vet opdroge stof.

FR: Mozzarella Fromage à pâte filée 45% M.G. par rapport à la matière sèche.

GB: Mozzarella Full fat soft cheese, 45% fat in dry matter.

PL: Mozzarella bez zalewy – Pełnotłusty ser podpuszczkowy niedojrzewający.

Marke

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

Gültigkeit / Status

15.03.2024 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: Österreich
 Zielmarkt: Deutschland
 GDSN relevant: Ja
 Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
 Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Duitsland
 Zielmarkt: Belgien
 Zielmarkt: Niederlande
 GDSN relevant: Ja
 Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
 Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Niemcy
 Zielmarkt: Polen
 GDSN relevant: Ja
 Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
 Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Allemagne
 Zielmarkt: Frankreich
 Zielmarkt: Belgien
 GDSN relevant: Ja
 Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
 Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Germany
 Zielmarkt: Großbritannien
 Zielmarkt: Irland
 GDSN relevant: Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt von:
NL: Geproduceerd door:
FR: Fabriqué par:
GB: Made by:
PL: Wyprodukowano przez:

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

Kommunikationskanal: Code: Website
Kommunikationskanal: Verbindg. www.goldsteig.de

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: England
Importklassi. Drittland Wert: 0406103090

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<>=	Wert	ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Deutschland	>	97,10	%
			Tschechien			
Salz			Deutschland		0,90	%
			Österreich			
Mikrobieller Labaustauschstoff Citronensäure	Säuerungsmittel	E330	Frankreich	<	1,0	%
			Thailand	<	1,0	%
			China			

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Säuerungsmittel: Citronensäure.
NL: Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, zout, microbiel stremsel, voedingszuur: citroenzuur.
FR: Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, sel, présure microbienne, acidifiant: acide citrique.
GB: Ingredients: pasteurised cow's MILK, salt, microbiological rennet, acid: citric acid.
PL: Składniki: MLEKO pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kwas: kwas cytrynowy.

Sensorik

Sensorik

Aussehen rahmweißer Käseteig ohne Lochung, glatte, geschlossene, glänzende Oberfläche
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			%	45,0	51,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit			%	49,0	55,0	berechnet
Fett absolut			%	20,5	25,0	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse			%	45,0	50,0	berechnet
Natriumchlorid			%	0,50	1,10	Nah-Infrarot-Messung
pH				5,80	6,20	VDLUF A 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	0	1.000	L 00.00-25
Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/1g	0	1.000	L 00.00-55

Nährwerte/Portionen

Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

NL: Gemiddelde voedingswaarden per

FR: Valeurs nutritionnelles moyennes pour

GB: Average nutritional values per

PL: Wartość odżywcza na

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Energie NL: Energie FR: Énergie GB: Energy PL: Wartość energetyczna	1.225	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie NL: Energie FR: Énergie GB: Energy PL: Wartość energetyczna	295	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett NL: Vetten FR: Matières grasses GB: Fat PL: Tłuszcz	22,5	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren NL: waarvan verzadigde vetzuren FR: dont acides gras saturés GB: of which saturates PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone	16,2	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate NL: Koolhydraten FR: Glucides GB: Carbohydrate PL: Węglowodany	2,1	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker NL: waarvan suikers FR: dont sucres GB: of which sugars PL: w tym cukry	2,1	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß NL: Eiwitten FR: Protéines GB: Protein PL: Białko	21,0	g			g	
Salz	DE: Salz NL: Zout FR: Sel GB: Salt PL: Sól	0,90	g			g	

Diättauglichkeit

Vegan

Vegetarisch

nicht geeignet für
geeignet für**Religiöse Zertifikate**

Halal

Kosher

Nein

Nein

Genmodifizierte Inhaltsstoffe

Mit Deklarationspflicht nach 1829/1830

VLOG Zertifikat fehlt

Nein

Nein

Nutriscore

Nutriscore: nein

Nutriscore Punkte:

Nutriscore Attribute:

Allergene EU_14

Milch und Milchprodukte (incl. Laktose)

Ei und Eiprodukte

Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse

Fisch und Fischprodukte

Nüsse und Nussprodukte

Erdnüsse und Erdnussprodukte

Sojabohnen und Sojaprodukte

Sellerie und Sellerieprodukte

Senf und Senfprodukte

Sesam und Sesamprodukte

Schwefeldioxid und Sulfite mit Konzentrationen höher als 10 mg/kg

oder 10 mg/l ausgedrückt als SO₂

Krebstiere und Produkte daraus

Weichtiere und Produkte daraus

Lupine und Produkte daraus

enthält

enthält nicht

Weitere Produktinformationen**Labart**

Mikrobielles Lab - von Schimmelpilzen, die proteolytische Enzyme produzieren können

Rinde verzehrbar

nicht zutreffend

Sonstige Angaben

BEZEICHNUNG

allgemeine Information

BESCHREIBUNG

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

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

pharmakologische 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

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.

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, Satz 1 Buchstabe a (i)), vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatsetestnegativ ausfällt.

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. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006

Verpackung

Die zur Herstellung des Produktes verwendeten Primär-Verpackungsmaterialien entsprechen, sofern anwendbar, den folgenden Verordnungen:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

- Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 "Gute Herstellungspraxis"

- Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 REACH/SVHC

Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt.

Entsprechende Belege liegen uns vor, und können bei Bedarf Vorort eingesehen werden. Inhaltsstoffe mit spezifischen Migrationslimit überschreiten zu keiner Zeit die gesetzlich festgelegten Grenzwerte.

Die eingesetzten Verpackungen, Druckfarben und Tinte sind konstitutionell frei von PVC/PVCD/chlorierten Kunststoffen sowie Phthalsäure basierenden Weichmachern. Ausgenommen sind technologisch unvermeidbare Spuren.

Desweiteren werden diese ohne den Einsatz mineralöhlhaltiger

Druckfarben/Materialien hergestellt

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: 4008432024805
 Datenträger Code der Art: EAN 13
 GTIN Vorgänger:
 Hierarchie: Basismengeneinheit
 Tiefe: 210 mm
 Breite: 70 mm
 Höhe: 60 mm
 Nettofüllmenge 1.000,00 G
 Nettogewicht 1.000,00 G
 Bruttogewicht 1.004,95 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: 4008432924808
 Datenträger Code der Art: EAN 13
 GTIN Vorgänger:
 Hierarchie: Karton
 Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh 15
 Tiefe: 354 mm
 Breite: 244 mm
 Höhe: 232 mm
 Nettofüllmenge 15.000,00 G
 Nettogewicht 15.000,00 G
 Bruttogewicht 15.296,25 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	40
Tiefe:	1.200 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	1.072 mm
Nettofüllmenge	600.000,00 G
Nettogewicht	600.000,00 G
Bruttogewicht	632.100,00 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:	10
Lagen/Palette:	4
Einheiten/Palette:	40

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet:	EAN-8/EAN-13 auf Karton
Wolke/Videojet:	MHD auf Karton
Wolke/Videojet:	Druckbild auf Karton

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion:	35 Tage
---------------------------	---------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	18 Tage
Laufzeit nach Öffnen:	2 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/ Maschinenummer: 24.06.11 12:19 31M18
MHD Position:	Vorderseite Packung

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

Lagerungstemperatur min.	Lagerungstemperatur max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Großbritannien
2 °C	7 °C	Irland
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Polen

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Großbritannien
2 °C	7 °C	Irland
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Polen

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +7 °C dicht verschlossen lagern und binnen 48h aufbrauchen. Bei +2 °C - +7 °C mindestens haltbar bis: siehe Stempel rechts unten.

NL: Gekoeld bewaren tussen +2 °C en +7 °C. Eens geopend, in een luchtdichte verpakking bewaren tussen +2 °C en +7 °C en binnen 48 uur consumeren. Ten minste houdbaar tot: zie opdruk rechts.

FR: A conserver au frais entre +2 °C et +7 °C. Après ouverture, à conserver dans un récipient hermétique et à consommer dans les 48 heures. A consommer de préférence avant le: voir impression à droite.

GB: Keep refrigerated at +2 °C to +7 °C. Once opened store in an air tight container at +2 °C - +7 °C and use within 48 hours. Best before: see panel on the right side.

PL: Najlepiej spożyć przed: data podana poniżej. Przechowywać w lodówce w temperaturze od +2°C do +7°C. Po otwarciu produkt przechowywać szczelnie zamknięty w temperaturze od +2°C do +7°C i spożyć w ciągu 48 godzin.

GDSN Daten

GPC Brick

GPC Brick Attribut	GPC Brick Ausprägung
Brickcode	10000028
Hinzugefügte Zutaten	Keine Zutaten hinzugefügt
Festigkeit des Käses	weich
Form / Beschaffenheit	individuell geformt
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	nicht identifizierbar
Würzigkeit vom Käse	mild
Ursprung	Kuh
Käsesorte	Mozzarella

Produktklassifikation (national)

Weichkäse, z. B. Blauschimmel-, Edelpilzkäse, Mozzarella - Selbstbedienungsware (0224)

Marketingbotschaft

IT: fior di latte -

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: schnittfest -

DE: VEGETARISCH -

DE: ohne Gentechnik -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

1.000 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.:

Akkr. Label Verp.:

OHNE GENTECHNIK (kontrolliert von VLOG) - Lizenziert durch GOLDSTEIG
V Label Vegetarian - European Vegetarian Union (EVU) und ProVeg Deutschland
e.V. (ProVeg) - Lizenziert durch GOLDSTEIG**zus. Akkreditierungslabel Verp.**

zus. Akkr. Label Verp.:

zus. Akkr. Label Verp.:

(e) 'Estimated'-Zeichen - Verpackung ist entsprechend der EU
Fertigpackungsrichtlinie 76/211/EEC gefüllt (und trägt das e-Zeichen)
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.:

Tidy up man

Entsorgungshinweise für den Konsumenten

DE: Tidy up man

Verknüpfungsangaben zu externen Dateien

Webseite mit Produkt- oder

www.goldsteig.de

Herstellerinformation

Ernährungs- und Allergiehinweise Verp.

Vegetarisch

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Vegetarisch - Ohne Fleisch und Fisch, Milch ist enthalten

Deklarationspflichtiger Zusatzstoff

Keine deklarationspflichtigen

Enthält - Ist im Produkt enthalten

Zusatzstoffe vorhanden, abhängig

vom Zielmarkt. (Für Deutschland:

Enthält keine auf der Speisekarte

kennlichmachungspflichtige

Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV.)

Zutaten auf Verpackung

ja

Verkaufsbereich

Selbstbedienungsfläche (wo der Kunde das Produkt selbst nehmen kann)

Registrierungsnr. Verpackungsregister DE

DE1264025050636

Sonstige Deklarationen ML**Serviovorschlag**

DE: Serviovorschlag

NL: Serveersuggestie

FR: Suggestion de présentation

GB: Serving suggestion

PL: Propozycja podania



31429_000

Oberfolie GOLDSTEIG Mozzarella 1kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Oberfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PP (Polypropylen)	20 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	2 µm	
Außenschicht	PP (Polypropylen)	38 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht: 1,37 g
pro Stück
ermittelt durch Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck Cellulose-Farben, mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

8

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recykat/Recyclingcode

Rezyklatanteil: 0 %
Recyclingcode: PP/EVOH

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



31496_000 Unterfolie (neutral), Mozzarella Stange 1 kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Unterfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PP (Polypropylen)	96 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	6 µm	
Innenschicht	PP (Polypropylen)	68 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht: 3,58 g
pro pro Stück
ermittelt durch Lieferanten-Spezifikation

Einzelgewichte

PP (Polypropylen)	1,98 g	86,97 g/m ²
EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	0,16 g	7,14 g/m ²
PP (Polypropylen)	1,44 g	63 g/m ²

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Anzahl Druckfarben

0

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil: 0 %
Recyclingcode: PP/EVOH

FSC-/PEFC-Zertifizierung
nicht anwendbar



30402_000 Karton GOLDSTEIG Mozzarella 15x1kg oGt

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Wellpappe-Karton
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Faltschachtel

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außendecke	Testliner weiß		120 g/m ²
C-Welle	Wellenstoff		100 g/m ²
Innendecke	Testliner braun		140 g/m ²

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 222 g *pro* Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Stück pro Palette

264

Format

Länge 354 mm *Breite* 244 mm *Höhe* 232 mm

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

2

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

entfällt

Recykat/Recyclingcode

Rezykatanteil 100 % *Recyclingcode* 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
20.000 g

pro
pro Stück

ermittelt durch
Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge
1.200 mm

Breite
800 mm

Höhe
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	<i>pro</i>	<i>ermittelt durch</i>
250 g	pro Palette	Lieferanten-Spezifikation

Druck

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Sonstiges

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar