


Gültig ab: KW 27 / 2023

ARTIKELPASS		MilchMeister Frischkäse Natur 60x20g		PRODUKTMASSE	20 g
Artikelnummer		27227601		Nettogewicht	2 g
EXTERNE ARTIKELNUMMERN				Leergewicht (Verpackungsgewicht)	Höhe = 30 mm
EAN Einzelprodukt				Abmessungen in mm T x B x H	Durchmesser ca. 50 mm
EAN Verkaufseinheit		59 01524 26068 8		KUNDENGRUPPE	
ARTIKELBEZEICHNUNG				Krankenhäuser, Kliniken, Hotels	
Gesetzliche Deklaration		Frischkäse, wärmebehandelt		VERWENDUNG	
Fett i. Tr.		70%		Tablett, Buffet	
Previsions-Vorlaufzeit		4 Wochen		VERKAUFSEINHEIT	
Restlaufzeit ab 1. Anlieferungspunkt		60 Tage *		Inhalt	60
Bei 2°C-8°C mindestens haltbar bis:		Siehe Stempel		Typ	Kolli
ZUTATEN		Pasteurisierte Kuhmilch , Sahne , Käsereikulturen, Speisesalz		Abmessungen in mm T x B x H	169 x 232 x 158
NÄHRWERTE		pro 100g:	pro Portion (20g):	Bruttogewicht in kg	1,38
Brennwert		972 kJ / 235 kcal	194 kJ / 47 kcal	Nettogewicht in kg	1,20
Fett		22 g	4,4 g	Leergewicht in kg (inkl. Display)	0,18
davon gesättigte Fettsäuren		15 g	3,0 g	PALETTIERUNG	
Kohlenhydrate		3,4 g	0,7 g	Typ	Europalette
davon Zucker		3,3 g	0,7 g	Abmessungen Länge in cm	120
Eiweiß		5,9 g	1,2 g	Abmessungen Breite in cm	80
Salz		0,62 g	0,12 g	Anzahl Kolli pro Transportböden	-
ALLERGENE		Kuhmilch		Anzahl Transportböden pro Lage	-
		In einem Werk hergestellt, in dem auch Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Fisch verarbeitet werden.		Anzahl Verkaufseinheiten pro Lage	21
GVO		Es besteht keine Kennzeichnungspflicht		Anzahl Lagen	8
Lager-/Kühltemperatur		+2°C bis +8°C		Gesamtanzahl Transportböden	-
Lab		ohne Lab		Gesamtanzahl Verkaufseinheiten	168
auf der Verpackung angegeben		nein		Abmessungen Höhe (inkl. 15 cm Palette)	145
Identitätskennzeichen		CZ 710 ES		Bruttogewicht in kg (inkl. 25 kg Palette)	256,84
Adresse des Inverkehrbringers		Savencia Fromage & Dairy Deutschland GmbH Foodservice, Postfach 1669, 65006 Wiesbaden		KUNDENINFORMATIONEN	
				Preislistenpreis	siehe aktuell gültige Preisliste
				Zolltarifnummer	04061080

* In der Regel liefern wir Produkte mit RLZ über Garantie und gehen davon aus, dass einzelne Abweichungen bis zu 10% unter Garantie toleriert werden.