


ARTIKELPASS Artikelnummer 10000411	Chaumes Theke ca. 2 kg	PRODUKTMAßE Nettogewicht ca. 2,000 Leergewicht (Verpackungsgewicht) 8g Abmessungen in cm T x B x H 24,8 x 24,8 x 4,0	
EXTERNE ARTIKELNUMMERN EAN Einzelprodukt EAN Verkaufseinheit	3222110000115 93222110003362	KUNDENGRUPPE Hotel/Gastronomie, GV-Küchen VERWENDUNG Buffet	
ARTIKELBEZEICHNUNG (Gesetzliche Deklaration) Fett i. Tr. Previsions-Vorlaufzeit Restlaufzeit ab 1. Anlieferungspunkt Bei 2°C bis 8°C mindestens haltbar bis:	Französischer Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch 51% 6 Wochen 28 Tage siehe Kolli und Käse-Etikett	VERKAUFSEINHEIT Inhalt Typ Abmessungen in cm T x B x H Bruttogewicht in kg Nettogewicht in kg Leergewicht in kg (inkl. Display)	2 Laibe Doppel-Kolli 52,8 x 26,2 x 6,3 ca. 4,271 ca. 4,000 271g
ZUTATEN	Pasteurisierte Kuhmilch , Speisesalz, Käsereikulturen, mikrobielles Lab.	PALETTIERUNG Typ Abmessungen Länge in cm Abmessungen Breite in cm Anzahl Kolli pro Transportböden Anzahl Transportböden pro Lage Anzahl Verkaufseinheiten pro Lage Anzahl Lagen Gesamtanzahl Transportböden Gesamtanzahl Verkaufseinheiten Abmessungen Höhe (inkl. 15 cm Palette) Bruttogewicht (inkl. 25 kg Palette)	Europalette 120 80 Kolli liegend - - 6 25 - 150 172,5 665,65
NÄHRWERTE Brennwert Fett davon gesättigte Fettsäuren Kohlenhydrate davon Zucker Eiweiß Salz Calcium Calcium auf der Verpackung ausgelobt :	pro 100g 1282 kJ / 309 kcal 25 g 17 g <0,5 g <0,5 g 21 g 2,2 g 550 mg = 69% der täglichen Referenzmenge Nein	KUNDENINFORMATIONEN Preislistenpreis Zolltarifnummer	siehe aktuell gültige Preisliste 0406909290
ALLERGENE auf der Verpackung angegeben :	Kuhmilch gluten- & laktosefrei (Laktosegehalt <0,1/100g) Nein		
GVO: Lager / Kühltemperatur: Lab: auf der Verpackung angegeben : Identitätskennzeichen: Adresse des Inverkehrbringers :	Es besteht keine Kennzeichnungspflicht +2° C bis +8° C mikrobielles Lab Ja FR 24 370 002 CE Fromagerie des Chaumes, 155 avenue Rauski, 64110 Jurançon / France		

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