



4106

Goldsteig Emmentaler ca. 4,5kg oGt

Kopfdaten

Verkehrsbezeichnung

DE: Emmentaler, 45 % Fett i. Tr.

GB: Emmental cheese: 45 % fat in dry matter.

FR: Emmental: 45 % de Mat.Gr. sur Mat. Sèche - soit 30 % de Mat.Gr. dans le produit fini.

NL: Emmentaler: 45 % vetgehalte op droge stof.

SI: Ementalec, trdi sir za rezanje.

GR: Έμμενταλ Ημισκληρο τυρί. Ελάχιστο λίπος 45 % ξ.ο. Μέγιστη Υγρασία 40 %.

HR: Emmentaler, tvrdi sir sadrži 45 % m.m. u suhoj tvari.

PL: Ser Emmentaler - podpuszczkowy, dojrzewający.

Marke

Markenname:

GOLDSTEIG

Markeninhaber Name:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Markeninhaber GLN:

4008432000007

Gültigkeit / Status

27.03.2023

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, Germany
Zielmarkt:	Großbritannien
Zielmarkt:	Irland
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, Duitsland
Zielmarkt:	Niederlande
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, D-93413 Cham, Nemčija
Zielmarkt:	Slowenien
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, Γερμανία.
Zielmarkt:	Griechenland
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, D-93413 Cham
Zielmarkt:	Deutschland
Zielmarkt:	Österreich
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, D-93413 Cham, Njemačka
Zielmarkt:	Kroatien
GDSN relevant:	Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt von:
GB: Produced by
FR: Fabriqué par:
NL: Geproduceerd door:
SI: Proizvajalec
GR: Χώρα προέλευσης γάλακτος: EE.
GR: Παρασκευάζεται από:
HR: Proizvođač:
HR: Proizvedeno od:
PL: Wyprodukowano przez:

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

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

Genusstauglichkeits-/Identitätskennz.

<i>Betrieb</i>	<i>Produktionsort</i>
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:	04069013
Importklassifikation Drittland	
Importklassi. Drittland Wert:	

Zutaten

Zutatentabelle					
Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<=>	Wert ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Tschechien	>	97,2 %
			Österreich		
			Deutschland		
Salz			Deutschland		0,8 %
			Österreich		
			Frankreich	<	1,0 %
Mikrobieller Labaustauschstoff Käsereikulturen			Deutschland	<	1,0 %
			Australien		
			Niederlande		
			Frankreich		
			Dänemark		

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Käsereikulturen (enthält MILCH), mikrobieller Labaustauschstoff, Speisesalz.
 GB: Ingredients: pasteurised cow's MILK, dairy cultures (contains MILK), microbial rennet, salt.
 FR: Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques (contient du LAIT), présure microbienne, sel.
 NL: Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, kaaszuivelculturen (bevat MELK), microbieel stremsel, zout.
 SI: Sestavine: pasterizirano kravje MLEKO, mlečne kulture (vsebuje MLEKO), mikrobno sirilo, jedilna sol.
 GR: Συστατικά: παστεριωμένο ΓΑΛΛΑ αγελάδος, οξυγαλακτικές καλλιέργειες (ΓΑΛΛΑ), μικροβιακή πτυτιά αλάτι.
 HR: Sastojci: pasterizirano kravlje MLIJEKO, mliječne kulture (sadrži MLIJEKO, mikrobiološko sirilo, sol.
 PL: Składniki: MLEKO pasteryzowane, kultury mlekowe (zawiera MLEKO), podpuszczka mikrobiologiczna, sól.

Sensorik

Sensorik

Aussehen	hellgelbes, mattfarbenes, Käsestück mit kirschkern-bis walnusskerngroßer Lochung, ohne Rinde
Konsistenz	geschmeidiger, elastischer, fester Käseteig
Geruch	je nach Reifegrad: süßlich, leicht nusskernartig
Geschmack	je nach Reifegrad: mild aromatisch bis aromatisch, leicht nusskernartig, leicht salzig

Chemische Durchschnittsanalyse

Chemische Merkmale

Prüfmerkmal	<=>	Wert	ME	Min.	Max.	Prüfmethode (chem.)
Trockenmasse			%	60,0	63,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit			%	37,0	40,0	berechnet
Fett absolut			%	27,0	31,5	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse			%	45,0	50,0	berechnet
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse			%	49,0	56,0	berechnet
Natriumchlorid			%	0,40	1,00	Nah-Infrarot-Messung
pH				5,40	5,80	VDLUFA C8.2

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
Koagulase positive Staphylokokken	<	100	KBE/1g			L 00.00-55
E. Coli	<	100	KBE/1g			L 00.00-25

Nährwerte/Portionen

Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

GB: Average nutrition values per

FR: Valeurs nutritionnelles moyennes pour

NL: Gemiddelde voedingswaarde per

SI: Povprečna hranilna vrednost na

GR: Μέση διαθρεπτική επισήμανση ανά

HR: Prosječne hranjive vrijednosti na

PL: Wartość odżywcza na

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Energie GB: Energy FR: Énergie NL: Energie SI: Energijaska vrednost GR: Ενέργεια HR: Energetska vrijednost PL: Wartość energetyczna	1.612	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie GB: Energy FR: Énergie NL: Energie SI: Energijaska vrednost GR: Ενέργεια HR: Energetska vrijednost PL: Wartość energetyczna	388	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett GB: Fat FR: Matières grasses NL: Vetten SI: Maščobe GR: Λιπαρά HR: Masti PL: Tłuszcz	29,5	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren GB: of which saturates FR: dont acides gras saturés NL: waarvan verzadigde vetzuren SI: od tega nasičene maščobe GR: εκ των οποίων κορεσμένα HR: od kojih zasićene masne kiseline PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone	21	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate GB: Carbohydrate FR: Glucides NL: Koolhydraten SI: Ogljikovi hidrati GR: υδατάνθρακες HR: Ugljikohidrati PL: Węglowodany	0,1	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker GB: of which sugars FR: dont sucres NL: waarvan suiker SI: od tega sladkorji GR: εκ των οποίων σάκχαρα HR: od kojih šećeri PL: w tym cukry	< 0,1	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß GB: Protein FR: Protéines NL: Eiwitten SI: Beljakovine GR: Πρωτεΐνες HR: Bjelančevine PL: Białko	30,5	g			g	
Salz	DE: Salz GB: Salt FR: Sel NL: Zout SI: Sol GR: Αλάτι HR: Sol	0,80	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 ALBA

Milch und Milcherzeugnisse	enthält
Milchzucker (Laktose)	enthält nicht
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

Reifezeit

8 Wochen

Gefäßtyp für den Käsereifungsprozess

Gieß- oder Pressform für die Käsereifung aus Holz-, Metall- oder Plastik ('Mould' meint hier nicht Pilzsporen)

Käseoberfläche am Ende der Reifezeit

Keine Rindenbildung während der Käseherstellung

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

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

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. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchstmengen

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:	4008432041062
Datenträger Code der Art:	Kein Strichcode
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	180 mm
Breite:	110 mm
Höhe:	280 mm
Nettofüllmenge	4.500,00 G
Nettogewicht	4.500,00 G
Bruttogewicht	4.529,32 G
Mengenvariabler Artikel:	ja
Mengenvariabler Artikel Art:	Vorverpackte gewichts- oder mengenvariable Ware - Verpackung und Preisauszeichnung vom Händler oder Lieferanten. Beispiele: vorverpackte Käse- oder Fleischstücke, Obst und Gemüse, das nach Gewicht oder Stückzahl verkauft wird
Schwankungsbreite %:	
Schwankungsbereich min:	4,0 kg
Schwankungsbereich max:	5,5 kg
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Umwicklung
Konsumenteneinheit:	ja
Bestelleinheit:	nein
Liefereinheit:	nein
Fakturiereinheit:	ja

Hierarchie 1 Daten

GTIN:	4008432941065
Datenträger Code der Art:	Kein Strichcode
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	4
Tiefe:	440 mm
Breite:	330 mm
Höhe:	190 mm
Nettofüllmenge	18.000,00 G
Nettogewicht	18.000,00 G
Bruttogewicht	18.440,65 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	30
Tiefe:	1.200 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	1.094 mm
Nettofüllmenge	540.000,00 G
Nettogewicht	540.000,00 G
Bruttogewicht	573.469,50 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:	6
Lagen/Palette:	5
Einheiten/Palette:	30

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet:	Kein Aufdruck Wolke/Videojet
-----------------	------------------------------

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion:	120 Tage
---------------------------	----------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	70 Tage
Laufzeit nach Öffnen:	

MHD Angaben

MHD auf Verpackung: Art:	Mindesthaltbarkeitsdatum - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum
MHD Codierung:	MHD, Gewicht, Code Nr. Fortlaufender Tag des Jahres, Uhrzeit: 24.06.16 2,45kg 123 13:15
MHD Position:	Etikett Oberseite Folie

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

Lagerungstemperatur min.	Lagerungstemperatur max.	Zielmarkt
2 °C	6 °C	Polen
2 °C	6 °C	Deutschland
2 °C	6 °C	Österreich
2 °C	6 °C	Großbritannien
2 °C	6 °C	Irland
2 °C	6 °C	Belgien
2 °C	6 °C	Frankreich
2 °C	6 °C	Niederlande
2 °C	6 °C	Griechenland
2 °C	6 °C	Kroatien
2 °C	6 °C	Slowenien

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
2 °C	6 °C	Polen
2 °C	6 °C	Deutschland
2 °C	6 °C	Österreich
2 °C	6 °C	Belgien
2 °C	6 °C	Frankreich
2 °C	6 °C	Großbritannien
2 °C	6 °C	Griechenland
2 °C	6 °C	Kroatien
2 °C	6 °C	Irland
2 °C	6 °C	Niederlande
2 °C	6 °C	Slowenien

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Bei +2 °C bis +6 °C ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Etikett auf Vorderseite unten.
GB: Keep refrigerated at +2 °C - +6 °C. Unopened best before: see label on front side below.
FR: A conserver au frais à +2 °C - + 6 °C max. et à consommer de préférence avant le: voir l'étiquette au recto.
NL: Gekoeld bewaren bij +2 °C - +6 °C. Ongeopend ten minste houdbaar tot: zie het etiket op de voorkant hieronder.
SI: Hraniti pri temperaturi +2 °C do +6 °C. Uporabno najmanj do: glej nalepko na sprednjem dnu.
GR: Διατηρείται σε θερμοκρασία μεταξύ των +2°C – +6°C. Χωρίς να έχει ανοιχτεί, ανάληψη κατά προτίμηση πριν από: δείτε την ετικέτα παρακάτω στην μπροστινή πλευρά.
HR: Na temperaturi od +2 °C –+6 °C, neotvoreno, najbolje upotrijebiti do: vidi naljepnicu ispod na prednjoj strani.
PL: Należy spożyć do: data podana na dole z przodu opakowania. Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +6 °C.

GDSN Daten

GPC Brick

GPC Brick Attribut	GPC Brick Ausprägung
Brickcode	10000028
Hinzugefügte Zutaten	Keine Zutaten hinzugefügt
Festigkeit des Käses	fest / halbhart / halbfest
Form / Beschaffenheit	Block
Falls essbare Rinde	Ja
Falls Biologisch	Nein
Vorgesehene Verwendung des Käses	Direktkonsum
Art des Käses	Hartkäse
Fettgehalt	Vollfett
Herkunft des Käses	Deutschland - nichtklassifiziert
Konservierungs- / Aufbewahrungsstoff	nicht identifizierbar
Würzigkeit vom Käse	mild
Ursprung	Kuh
Käsesorte	Emmentaler

Produktklassifikation (national)

Hart-, Schnitt- und halbfester Schnittkäse - Bedienungsware (0230)

Marketingbotschaft

DE: Der nussig Feine

DE: ohne Gentechnik -

DE: von Natur aus laktosefrei* Laktose <0,1g je 100g -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

100 g

Fettangaben

Fett i.Tr.: [%]: 45 %

Fett im Milchanteil [%]:

Käse / Erzeugnisgruppe

Käsegruppe: Hartkäse - 56 % oder weniger Wassergehalt i.d.f. Käsemasse (Ausnahme: Standardsorten)

Erzeugnisgruppe:

Produkte: Käse und Käseerzeugnisse (im Sinne Käseverordnung)

Funktionsbezeichnung

Käse

Akkreditierungslabel

Akk. Label Verp.: OHNE GENTECHNIK (kontrolliert von VLOG) - Lizenziert durch GOLDSTEIG

Akk. Label Verp.: V Label Vegetarian - European Vegetarian Union (EVU) und ProVeg Deutschland e.V. (ProVeg) - Lizenziert durch GOLDSTEIG

Akk. Label Verp.: Laktosefrei

zus. Akkreditierungslabel Verp.

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.: Tidy up man

Verknüpfungsangaben zu externen DateienWebseite mit Produkt- oder Herstellerinformation www.goldsteig.de**Ernährungs-und Allergiehinweise Verp.**

Vegetarisch

Allergenhinweise

GB: Allergy advice: For allergens, see ingredients in BOLD.

Frei von Angaben auf Verpackung

Frei von Lactose

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Vegetarisch - Ohne Fleisch und Fisch, Milch ist enthalten

Deklarationspflichtiger Zusatzstoff

Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, abhängig Enthält - Ist im Produkt enthalten

vom Zielmarkt. (Für Deutschland:

Enthält keine auf der Speisekarte

kenntlichmachungspflichtige

Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV.)

Zutaten auf Verpackung

ja

Verkaufsbereich

Bedientheke (wo nach Kundenwunsch portioniert wird)

Registrierungsnr. Verpackungsregister DE

DE1264025050636

Sonstige Deklarationen ML

Texte zu Gewichtsangaben

Abtropfgewicht:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

DE: Nettogewicht: siehe Etikett auf der Vorderseite unten.

GB: Net weight: see label on front side below.

FR: Poids net: voir l'étiquette au recto.

NL: Nettogewicht: zie het etiket op de voorkant hieronder.

SI: Neto količina: glej nalepko na sprednjem dnu.

GR: Καθαρό βάρος: δείτε την ετικέτα παρακάτω στην μπροστινή πλευρά.

HR: Neto količina: vidi naljepnicu ispod na prednjoj strani.

PL: Masa netto: patrz etykieta na dole frontu.

Laktosehinweis

DE: von Natur aus laktosefrei (Laktose <0,1 g je 100 g)

GB: Lactose < 0.1 g per 100 g

FR: Naturellement sans lactose (lactose <0,1 g pour 100 g)

NL: Lactosevrij (lactose <0,1 g par 100 g)

SI: Brez laktoze (laktoza <0,1 g na 100 g)

GR: χαμηλή λακτόζη (λακτόζη < 0,1 g / 100 g).

HR: Bez laktoze (laktoza < 0,1g/100g)

PL: Laktoza <0,1 g na 100 g



31615_000

Beutel GOLDSTEIG Emmentaler 4,5kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Beutel

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	30 µm	
2. Schicht	PA (Polyamid)	20 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	50 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht: 28,95 g
pro Stück
ermittelt durch Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge: 500 mm
Breite: 300 mm
Höhe:

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

8

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil: 0 %
Recyclingcode: LDPE/PA



37011_000

Thermo-Etikett neutral 68x61mm

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Etiketten
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Etikett (Thermopapier) rechteckig

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 0,37 g *pro* *ermittelt durch*
pro Stück Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge 68 mm *Breite* *Höhe*
61 mm

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Druck Doppelseitig

Nein

Sonstiges

Recycling

Recyclinganteil 0 % *Recyclingcode*
22 - PAP (Papier)

FSC-/PEFC-Zertifizierung

FSC MIX keine FSC-Auslobung auf Verpackung



30609_000

Karton (neutral) Emmentaler 4x4,5kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Wellpappe-Karton
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Tray

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außendecke	Testliner weiß		120 g/m2
C-Welle	Wellenstoff		90 g/m2
Innendecke	Testliner braun		160 g/m2

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
323 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge	Breite	Höhe
440 mm	330 mm	190 mm

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

1

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
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	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