



2707

Alpenperle Emmentaler ca. 2,5kg Stück

Kopfdaten

Verkehrsbezeichnung

DE: Alpenperle Emmentaler, 45% Fett i. Tr.

Marke

Markenname: Alpenperle

Markeninhaber Name:

Markeninhaber GLN:

Gültigkeit / Status

14.10.2022 Freigegeben

Kunde

Caduff, Hirschburger, Schierle, Blessing

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: 93413 Cham
Zielmarkt: Deutschland
GDSN relevant: Nein
Inverkehrbringer: Käse-Caduff
Adresse Inverkehrbringer: 78628 Rottweil
Zielmarkt: Deutschland
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: Hirschburger
Adresse Inverkehrbringer: 72762 Reutlingen
Zielmarkt: Deutschland
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: Schierle
Adresse Inverkehrbringer: 73430 Aalen
Zielmarkt: Deutschland
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: Blessing
Adresse Inverkehrbringer: 73110 Hattenhofen
Zielmarkt: Deutschland
GDSN relevant: Ja

Weitere Beschreibung

DE: für

DE: Hergestellt von:

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:	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	%
Mikrobieller Labaustauschstoff			Frankreich	<	1,0	%
Käsereikulturen			Deutschland	<	1,0	%
			Australien			
			Niederlande			
			Frankreich			
			Dänemark			

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH (97,2%), Salz, Milchsäurebakterienkulturen, mikrobielles Lab.

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: Nährwerte je 100g

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Brennwert	1.612	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Brennwert	388	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett	29,5	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren	21,0	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate	< 0,1	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker	< 0,1	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß	30,5	g			g	
Salz	DE: Salz	0,80	g			g	

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	Ja

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 SO ₂	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

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 Phosphatase-test negativ 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:	4008432027073
Datenträger Code der Art:	Kein Strichcode
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	100 mm
Breite:	110 mm
Höhe:	280 mm
Nettofüllmenge	2.500,00 G
Nettogewicht	2.500,00 G
Bruttogewicht	2.513,08 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:	2,1 kg
Schwankungsbereich max:	2,8 kg
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Umwicklung
Konsumenteneinheit:	ja
Bestelleinheit:	nein
Liefereinheit:	nein
Fakturiereinheit:	ja

Hierarchie 1 Daten

GTIN:	4008432927076
Datenträger Code der Art:	Kein Strichcode
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	5
Tiefe:	500 mm
Breite:	310 mm
Höhe:	130 mm
Nettofüllmenge	12.500,00 G
Nettogewicht	12.500,00 G
Bruttogewicht	12.850,77 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:	1.184 mm
Nettofüllmenge	500.000,00 G
Nettogewicht	500.000,00 G
Bruttogewicht	534.280,80 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:	5
Lagen/Palette:	8
Einheiten/Palette:	40

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	Deutschland

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
2 °C	6 °C	Deutschland

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Bei +2 °C bis + 6 °C mindestens haltbar bis:

GPC Brick

<i>GPC Brick Attribut</i>	<i>GPC Brick Ausprägung</i>
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: Milder Emmentaler Käse -

DE: von Natur aus laktosefrei *Lactose <0,1g/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.: GREEN DOT - ARA (Verpackungskennzeichen)

zus. Akkreditierungslabel Verp.

zus. Akkr. Label Verp.: Recyclingsnummer 07

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.

Frei von Angaben auf Verpackung

Frei von Lactose

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
 kenntlichmachungspflichtige
 Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV.)

Zutaten auf Verpackung

ja

Verkaufsbereich

Bedientheke (wo nach Kundenwunsch portioniert wird)

Sonstige Deklarationen ML

Laktosehinweis

DE: Lactose <0,1g/100g



31591_000 Unterfolie (neutral) Emmentaler Riegel 2,5kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Unterfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PA (Polyamid)	60 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	140 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
9,38 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Anzahl Druckfarben

0

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	LDPE/PA

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



31593_000

Oberfolie alpenperle Emmentaler 2,5kg

Kopfdaten Verpackung**Materialtyp**

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

Materialaufbau**Packmittel-Bezeichnung**

Oberfolie

Materialaufbau

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

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht	pro	ermittelt durch
3,33 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Druck**Druckverfahren**

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

4

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	LDPE/PA

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



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



30606_000

Karton (neutral) Emmentaler 5x2,5kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Wellpappe-Karton
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Tray

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außendecke	Testliner weiß		120 g/m ²
C-Welle	Wellenstoff		90 g/m ²
Innendecke	Testliner braun		160 g/m ²

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
285 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge	Breite	Höhe
500 mm	310 mm	130 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