



5740

Goldsteig Mascarpone 2kg oGt

Kopfdaten

Verkehrsbezeichnung

DE: Mascarpone - Frischkäse Doppelrahmstufe

FR: Mascarpone - Fromage, 85% de matière grasse sur matière sèche.

NL: Mascarpone - Verse kaas, 85 % vetgehalte op droge stof - 60+.

SK: Mascarpone - Čerstvý mäkký nezrejší vysokotučný smotanový syr. Množstvo tuku v sušine 85 %. Sušina: 44,5 %.

CZ: Mascarpone - Smetanový sýr. Obsah tuku v sušině 85 %, Obsah sušiny 44,5%.

PL: Ser Mascarpone - Ser świeży, śmietankowy. Zawartość tłuszczu w suchej masie 85 %.

HR: Mascarpone sir - ekstramasni svježi sir s 85 % mliječne masti u suhoj tvari.

RO: Mascarpone - brânză grasă, proaspătă și moale. Conținut de grăsimi raportat la substanța uscată 85 %. Substanță uscată 44,5 %. Conținut de grăsimi 40 %.

IT: Mascarpone.

HU: Mascarpone - Zsírdús friss sajt. Zsírtartalom a szárazanyagban: 85 %.

ES: Mascarpone - Queso fresco, 85 % MG sobre extracto seco.

Marke

Markenname: GOLDSTEIG/Cammino D'Oro
Markeninhaber Name: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Markeninhaber GLN: 4008432000007

Gültigkeit / Status

08.06.2026 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: Christian Franke, T: +49(9971)844-1065
Verwaltung: Alexander Stern, T: +49(9971)844-1085
Qualitätsmanagement: Susanne Langert, T: +49(9971)844-1700
Notfallnummer: T: +49(9971)844-2223

Herstellerdaten

Hersteller: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
GLN Hersteller: 4008432000250

Inverkehrbringerdaten

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:	Belgien
Zielmarkt:	Niederlande
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, D-93413 Cham
Zielmarkt:	Deutschland
Zielmarkt:	Österreich
Zielmarkt:	Belgien
Zielmarkt:	Italien
Zielmarkt:	Slowakei
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, D-93413 Cham, Německo
Zielmarkt:	Tschechien
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, Njemačka
Zielmarkt:	Kroatien
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, DE-93413 Cham, Germania
Zielmarkt:	Rumänien
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, D-93413 Cham, Németország
Zielmarkt:	Ungarn
GDSN relevant:	Ja
Inverkehrbringer:	GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer:	Siechen 11, D-93413 Cham, Alemania
Zielmarkt:	Spanien
GDSN relevant:	Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt von:
FR: Produit par:
NL: Geproduceerd door:
SK: Výrobca:
CZ: Výrobce:
PL: Wyprodukowano przez:
HR: Proizvođač
RO: Procesator și ambalator
RO: Produs în Germania.
IT: Prodotto da:
HU: Gyártó:
ES: Fabricado por:

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

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

Genusstauglichkeits-/Identitätskennz.

Betrieb *Produktionsort*
DE BY 261 EG Maseringerstr. 9, 94104 Tittling

Ursprungsland

Deutschland

Importinformationen	
Importklassifikation EU Art:	Intrastat - System für Information und Statistik zum Warenhandel zwischen Ländern der Europäischen Union (EU)
Importklassifikation EU Wert:	04061050
Importklassifikation Drittland	
Importklassi. Drittland Wert:	

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<=>	Wert	ME
Pasteurisierter Milchrahm			Deutschland	>	99,9	%
Citronensäure	Säuerungsmittel	E330	China Thailand	<	0,1	%

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte SAHNE, Säuerungsmittel: Citronensäure.
FR: Ingrédients: crème pasteurisée (LAIT), acidifiant: acide citrique.
NL: Ingrediënten: gepasteuriseerde room (MELK), voedingszuur: citroenzuur.
SK: Zloženie: pasterizovaná SMOTANA, kyselina: kyselina citrónová.
CZ: Složení: pasterovaná SMETANA (99,9%), kyselina: kyselina citronová.
PL: Składniki: ŚMIETANKA pasteryzowana, kwas: kwas cytrynowy.
HR: Sastojci: pasterezirano VRHNJE, kiselina: limunska kiselina.
RO: Ingrediente: SMÂNTÂNĂ pasteurizată (LAPTE), acidifiant: acid citric.
IT: Ingredienti: crema di LATTE pastorizzata, acidificante: acido citrico.
HU: Összetevők: pasztörözött TEJSZÍN, étkezési sav: citromsav.
ES: Ingredientes: nata pasteurizada (LECHE), acidulante: ácido cítrico.

Zubereitungsanweisungen

DE: Gekühlt aufschlagen.
FR: A fouetter, réfrigéré.
NL: Gekoeld opkloppen.
SK: Šľahajte chladené.
CZ: doporučený návod k použití: šlehejte chlazené.
PL: Ubijać schłodzony.
HR: Miješati rashlađeno.
RO: Se bate răcit.
IT: Montare fresco.
HU: Lehűtve.
ES: Batir frío.

Zus. Freiwillige Herkunftsangabe AT

Pasteurisierter Milchrahm aus Deutschland

Sensorik

Sensorik

Aussehen	weisse bis cremeweisse Käsemasse
Konsistenz	glatte, stichfeste, cremige und streichfähige Masse
Geruch	sahnig
Geschmack	sahnig, leicht süßlich

Chemische Durchschnittsanalyse

Chemische Merkmale

Prüfmerkmal	<=>	Wert	ME	Min.	Max.	Prüfmethode (chem.)
Trockenmasse			%	44,5	48,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit			%	52,0	55,5	berechnet
Fett absolut			%	38,5	42,0	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse			%	83,0	87,0	berechnet
Natriumchlorid			%	0,05	0,20	VDLUFA C10.6.2
pH				6,40	6,70	VDLUFA C8.2
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse	>	73	%			berechnet

Mikrobiologische Werte pathogene Keime

Pathogene Keime

<i>Prüfmerkmal (path.)</i>	<i><>= Wert</i>	<i>ME</i>	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>	<i>Prüfmethode (path.)</i>
Salmonellen	n.n.	KBE/25g			L 00.00-20
Listeria monocytogenes	n.n.	KBE/25g			L 00.00-22
E. Coli	< 100	KBE/1g		1.000	L 00.00-25
Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/1g		1.000	L 00.00-55

Nährwerte/Portionen

Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

FR: Valeurs nutritionnelles moyennes pour

NL: Gemiddelde voedingswaarde per

SK: Výživové údaje na

CZ: Výživové údaje na

PL: Wartość odżywcza w

HR: Prosječna hranjiva vrijednost na

RO: Valori nutriționale medii pentru

IT: Informazioni nutrizionali valori

HU: Átlagos tápérték

ES: Información nutricional

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Energie FR: Énergie NL: Energie SK: Energia CZ: Energetická hodnota PL: Wartość energetyczna HR: Energija RO: Valoare energetica IT: Energia HU: Energia ES: Valor energético	1.582	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie FR: Énergie NL: Energie SK: Energia CZ: Energetická hodnota PL: Wartość energetyczna HR: Energija RO: Valoare energetica IT: Energia HU: Energia ES: Valor energético	384	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett FR: Matières grasses NL: Vetten SK: Tuký CZ: Tuký PL: Tłuszcz HR: Masti RO: Grăsimi IT: Grassi HU: Zsír ES: Grasas	40,0	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren FR: dont acides gras saturés NL: waarvan verzadigde vetzuren SK: z toho nasýtené mastné kyseliny CZ: z toho nasycené mastné kyseliny PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone HR: od kojih zasićene masne kiseline RO: din care acizi grași saturați IT: di cui acidi grassi saturi HU: amelyből telített zsírsavak ES: de las cuales saturadas	28,0	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate FR: Glucides NL: Koolhydraten SK: Sacharidy CZ: Sacharidy PL: Węglowodany HR: Ugljikohidrati RO: Glucide IT: Carboidrati HU: Szénhidrát ES: Hidratos de carbono	3,0	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker FR: dont sucres NL: waarvan suikers SK: z toho cukry CZ: z toho cukry PL: w tym cukry HR: od kojih šećeri RO: din care zaharuri	3,0	g			g	

Eiweiß	IT: di cui zuccheri			
	HU: amelyből cukrok			
	ES: de los cuales, azúcares			
	DE: Eiweiß	3,0	g	g
	FR: Protéines			
	NL: Eiwitten			
	SK: Bielkoviny			
	CZ: Bílkoviny			
	PL: Białko			
	HR: Bjelančevine			
	RO: Proteine			
	IT: Proteine			
	HU: Fehérje			
	ES: Proteínas			
Salz	DE: Salz	0,10	g	g
	FR: Sel			
	NL: Zout			
	SK: Sol'			
	CZ: Sůl			
	PL: Sól			
	HR: Sol			
	RO: Sare			
	IT: Sale			
	HU: Só			
	ES: Sal			

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	Nein

Nutriscore

Nutriscore:	nein
Nutriscore Punkte:	
Nutriscore Attribute:	

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

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 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. 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 mineralölhaltiger

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:	4008432057407
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	201,5 mm
Breite:	201,5 mm
Höhe:	104 mm
Nettofüllmenge	2.000,00 G
Nettogewicht	2.000,00 G
Bruttogewicht	2.110,61 G
Mengenvariabler Artikel:	nein
Mengenvariabler Artikel Art:	
Schwankungsbreite %:	
Schwankungsbereich min:	
Schwankungsbereich max:	
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Eimer
Konsumenteneinheit:	ja
Bestelleinheit:	ja
Liefereinheit:	ja
Fakturiereinheit:	ja

Hierarchie 1 Daten

GTIN:	
Datenträger Code der Art:	
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Palette
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	240
Tiefe:	1.200 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	1.184 mm
Nettofüllmenge	480.000,00 G
Nettogewicht	480.000,00 G
Bruttogewicht	529.036,40 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:	24
Lagen/Palette:	10
Einheiten/Palette:	240

Haltbarkeit/Aufbewahrung**Laufzeit**

Laufzeit nach Produktion:	66 Tage
---------------------------	---------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang: 45 Tage

Laufzeit nach Öffnen: 3 Tage

MHD Angaben

MHD auf Verpackung: Art: Ablaufdatum - Grenze für Verzehr oder Gebrauch des Produktes. Auch: Zu Verbrauchen Bis- oder Maximales Haltbarkeitsdatum. Bedeutung hängt vom Produktkontext ab

MHD Codierung: MHD + Uhrzeit: 28.06.2014 10:00

MHD Position: Boden

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

<i>Lagerungstemperatur min.</i>	<i>Lagerungstemperatur max.</i>	<i>Zielmarkt</i>
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Slowakei
2 °C	7 °C	Tschechien
2 °C	7 °C	Kroatien
2 °C	7 °C	Rumänien
2 °C	7 °C	Ungarn
2 °C	7 °C	Polen
2 °C	7 °C	Spanien
2 °C	4 °C	Italien

Temperaturinformation Transport

<i>Markt/Verteilzentrum min.</i>	<i>Markt/Verteilzentrum max.</i>	<i>Zielmarkt</i>
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Tschechien
2 °C	7 °C	Spanien
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Kroatien
2 °C	7 °C	Ungarn
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Polen
2 °C	7 °C	Rumänien
2 °C	7 °C	Slowakei
2 °C	4 °C	Italien

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis: siehe Boden. Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +7 °C und dicht verschlossenem Deckel binnen 3 Tagen aufbrauchen.

FR: A conserver entre +2 °C et +7 °C, à consommer de préférence avant le: voir sur le fond de la boîte. Après ouverture, à consommer dans les 3 jours et à conserver bien fermé entre +2°C et +7°C.

NL: Gekoeld bewaren tussen +2 °C en +7 °C. Ten minste houdbaar tot: zie onderkant. Na opening te consumeren binnen 3 dagen en met een goed gesloten deksel te bewaren tussen +2° en +7°C.

SK: Skladujte pri teplote od +2 °C do +7 °C. Po otvorení uchováajte dobre uzatvorené pri teplote od +2°C do +7°C a spotrebujte do 3 dní. Spotrebujte do: pozri na dne obalu.

CZ: Spotřebujte do: datum uvedeno na dně balení. Skladujte při teplotě od +2 °C do +7 °C. Po otevření uchovejte v těsně uzavřené nádobě v chladničce při teplotě od +2 °C do +7 °C, spotřebujte do 3 dnů.

PL: Należy spożyc do: patrz data na spodzie opakowania. Przechowywac w temperaturze od +2 °C do +7 °C. Po otwarciu szczelnie zamkniety pojemnik przechowywac w temperaturze od +2 °C do +7 °C i spożyc w ciagu 3 dni.

HR: Čuvati na temperaturi od +2 °C do +7 °C. Upotrijebiti do: otisnuto na dnu. Nakon otvaranja cuvati na temperaturi od +2 °C do +7 °C dobro zatvoreno i upotrijebiti unutar 3 dana.

RO: A se păstra la +2°C până la +7°C. A se consuma de preferință înainte de/ Nr. lot: vezi partea inferioară a ambalajului. După deschidere, a se păstra în frigider (+2°C până la +7°C) și a se consuma în maximum 3 zile.

IT: Conservare in frigorifero tra +2 °C e +4 °C. Dopo l'apertura, conservare tra +2 °C e +4 °C, con coperchio ben chiuso, e consumare entro 3 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi fondo confezione.

HU: Fogyasztható (nap. hónap. év): lásd a tégely alján jelzett dátumot. Tárolás: +2 °C és +7 °C között. Felbontás után is +2 °C és +7 °C között, lezárt fedéllel tárolandó és 3 napon belül elfogyasztható.

ES: Consumir preferentemente antes del: Ver parte inferior. Conservar el producto sin abrir a temperatura entre 2°C y 7°C. Una vez abierto, mantener entre 2°C y 7°C con la tapa cerrada y consumir antes de 3 días.

GDSN Daten

GPC Brick

<i>GPC Brick Attribut</i>	<i>GPC Brick Ausprägung</i>
Brickcode	10000028
Hinzugefügte Zutaten	Keine Zutaten hinzugefügt
Festigkeit des Käses	weich
Form / Beschaffenheit	nicht klassifiziert
Falls essbare Rinde	nicht identifizierbar
Falls Biologisch	Nein
Vorgesehene Verwendung des Käses	Direktkonsum
Art des Käses	Mascarpone
Fettgehalt	Vollfett
Herkunft des Käses	Deutschland - nichtklassifiziert
Konservierungs- / Aufbewahrungsstoff	nicht identifizierbar
Würzigkeit vom Käse	mild
Ursprung	Kuh
Käsesorte	nicht klassifiziert

Produktklassifikation (national)

Rahm- und Doppelrahmfrischkäse, Streichrahm (0217)

Marketingbotschaft

DE: ohne Gentechnik -

DE: VEGETARISCH -

DE: Natürlich aus der Goldsteig Wald & Bauern Region *Grenzenlos wie unsere Natur erstreckt sich unsere GOLDSTEIG Wald- und Bauernregion von Bayern bis nach Böhmen -

IT: NO OGM - No mangimi derivanti da OGM -

IT: VEGETARIAN -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

2.000 g

Fettangaben

Fett i.Tr.: [%]: 85 %

Fett im Milchanteil [%]:

Käse / Erzeugnisgruppe

Käsegruppe:

Frischkäse - mehr als 73 % Wassergehalt i.d.f. Käsemasse (Ausnahme: Standardsorten, ausgenommen Schichtkäse)

Erzeugnisgruppe:

Produkte:

Käse und Käseerzeugnisse (im Sinne Käseverordnung)

Funktionsbezeichnung

Käse

Akkreditierungslabel

Akk. Label Verp.:

Akk. 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
(TRIMAN) - Triman - französisches Label für eine erweiterte Verantwortung des Herstellers bei der Wiederverwertung

Akk. Label Verp.:

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.:

Recyclingsnummer 05: PP Polypropylen - Verwendung überwiegend für
Lebensmittelverpackungen wie Becher, Stoßstangen, Innenverkleidungen von
Autos

zus. Akkr. Label Verp.:

Tidy up man

zus. Akkr. Label Verp.:

Recyclingsnummer 07

zus. Akkr. Label Verp.:

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

zus. Akkr. Label Verp.:

Verifica le disposizioni del tuo Comune.

zus. Akkr. Label Verp.:

Coperchio+Secchio: PP5 / Sleeves: 7 / Raccolta Plastica

Entsorgungshinweise für den Konsumenten

DE: PP 05 (Eimer + Deckel) -

FR: Triman (couvercle + pot)

FR: PP 05 (Seau + Couvercle) -

NL: PP 05 (Emmer + Deksel) -

SK: PP 05 (vedro + veko) -

CZ: PP 05 (kbelík + víčko) -

PL: PP 05 (wiaderko + pokrywa) -

HR: PP 05 (kanta + poklopac) -

RO: PP 05 (găleată + capac) -

IT: PP 05 (secchio + coperchio) -

IT: Raccolta Plastica Verifica le disposizioni del tuo Comune. -

IT: Sleeves: 7

IT: Coperchio + Secchio: PP

HU: PP 05 (vödör + fedő) -

ES: PP 05 (cubo + tapa) -

Verknüpfungsangaben zu externen Dateien

Webseite mit Produkt- oder www.goldsteig.de

Herstellerinformation

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Ernährungshinw: Ernährungsart *Ernährungsart auf Verpackung*

Vegetarisch - Ohne Fleisch und ja

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

Selbstbedienungsfläche (wo der Kunde das Produkt selbst nehmen kann)

Registrierungsnr. Verpackungsregister DE

DE1264025050636

Herkunftsort/Herkunftsangabe lt. Verp.

RO: cu lapte din Germania

Sonstige Deklarationen ML

Serviovorschlag

- DE: Serviovorschlag
- FR: Suggestion de présentation
- NL: Serveersuggestie
- SK: Návrh na servírovanie
- CZ: Návrh na servírování
- PL: Propozycja podania
- HR: Prijedlog za serviranje
- RO: Sugestie de prezentare
- IT: L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto
- HU: Tálalási javaslat
- ES: Sugerencia de presentación

Texte zu Gewichtsangaben

- | | |
|-----------------|--------------------|
| Abtropfgewicht: | |
| Nettofüllmenge: | DE: Nettofüllmenge |
| Nettofüllmenge: | FR: Poids net |
| Nettofüllmenge: | NL: Nettogewicht |
| Nettofüllmenge: | SK: Hmotnosť |
| Nettofüllmenge: | CZ: Hmotnost |
| Nettofüllmenge: | PL: Masa netto |
| Nettofüllmenge: | HR: Neto količina |
| Nettofüllmenge: | RO: Cantitate netă |
| Nettofüllmenge: | IT: Peso netto |
| Nettofüllmenge: | HU: Nettó tömeg: |



30894_000

Eimer GOLDSTEIG Mascarpone 2kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Kunststoff-Eimer
Verpackungsart: Verkaufsverpackung (Produktkontakt)

Herkunftsland

Frankreich

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

PP-Eimer

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Eimer	PP (Polypropylen)	750 µm	
IML-Label	PP (Polypropylen)	65 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
82,5 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge	Breite	Höhe
202 mm	202 mm	104 mm

Druck

Druckverfahren

IML-Label mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

9

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

Bruchsiegel

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	05 - PP



35367_000

Deckel GOLDSTEIG Mascarpone 2kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Kunststoff-Deckel
Verpackungsart: Verkaufsverpackung (Produktkontakt)

Herkunftsland

Tschechien

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Deckel

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Deckel	PP (Polypropylen)	600 µm	
IML-Label	PP (Polypropylen)	65 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
25 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge	Breite	Höhe
196 mm	196 mm	1 mm

Druck

Druckverfahren

IML-Label mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

9

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

entfällt

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	05 - PP



34664_000

Siegel-Folie NTRAL Mascarpone 2 kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Kunststoff-Folie
Verpackungsart: Verkaufsverpackung (Produktkontakt)

Herkunftsland

Deutschland

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Oberfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PET (Polyethylenterephthalat)	23 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	26 µm	
Innenschicht	PA (Polyamid)	4 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	4 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	26 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht: 3,11 g
pro Stück
ermittelt durch Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschleißt

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil: 0 %
Recyclingcode: LDPE/PET/PA

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



99006_000

EPAL-Palette

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Palette
Verpackungsart: Transportverpackung

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: Transportverpackung

Herkunftsland

Deutschland

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

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



35205_100

Zwischenlage für Mascarpone-Eimer 2 kg (10
Lagen pro Palette)

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Wellpappe-Karton
Verpackungsart: Transportverpackung

Herkunftsland

Österreich

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Zwischenlage

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Außendecke	Kraftliner braun		110 g/m ²
B-Welle	Wellenstoff		80 g/m ²
Zwischenbahn	Wellenstoff		80 g/m ²
C-Welle	Wellenstoff		100 g/m ²
Innendecke	Testliner braun		140 g/m ²

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 2.240 g *pro* pro Palette *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge 790 mm *Breite* 1.200 mm *Höhe* 5 mm

Druck

Druckverfahren

unbedruckt mineralölfrei

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

entfällt

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil 82 % *Recyclingcode* 20 - PAP (Wellpappe)