

**2935****Goldsteig Mozzarella Scheiben 2 x 250g oGt****Kopfdaten****Verkehrsbezeichnung**

DE: Mozzarella schnittfest, in Scheiben 45 % Fett i.Tr.

DK: Mozzarella i skiver. 22,5% fedt. 45+

CZ: Mozzarella – přírodní sýr, plátky. Obsah tuku v sušině: 45 %. Obsah sušiny: 45 %.

NL: Mozzarella gesneden, 45 % vet op droge stof.

FR: Mozzarella en tranches 45% M.G. par rapport à la matière sèche.

Marke

Markenname: GOLDSTEIG
Markeninhaber Name: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Markeninhaber GLN: 4008432000007

Gültigkeit / Status

04.05.2026 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: 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
Zielmarkt: Deutschland
Zielmarkt: Österreich
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Tyskland
Zielmarkt: Dänemark
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, Duitsland
Zielmarkt: Niederlande
Zielmarkt: Belgien
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Allemagne
Zielmarkt: Frankreich
Zielmarkt: Belgien
GDSN relevant: Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt von:
DK: Produceret af:
CZ: Výrobce:
NL: Geproduceerd door:
FR: Fabriqué par:

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

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

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: 04061030
Importklassifikation Drittland
Importklassi. Drittland Wert:

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<>=	Wert	ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Deutschland	>	97,1	%
			Tschechien			
Salz			Deutschland		0,90	%
			Österreich			
Mikrobieller Labaustauschstoff			Frankreich	<	1,0	%
Citronensäure	Säuerungsmittel	E330	Thailand	<	1,0	%
			China			

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Säuerungsmittel: Citronensäure.
DK: Ingredienser: Pasteuriseret MÆLK, salt, mikrobiel osteløbe, syre (citronsyre).
CZ: Složení: pasterované kravské MLÉKO, jedlá sůl, mikrobiální syřidlo, kyselina: kyselina citronová.
NL: Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, zout, microbiologisch stremsel, voedingszuur: citroenzuur.
FR: Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, sel, présure microbienne,acidifiant: acide citrique.

Verpflichtende Kennzeichn. auf der Ware

DE: Unter Schutzatmosphäre verpackt.
DK: Pakket i beskyttende atmosfære.
CZ: Baleno v ochranné atmosféře.
NL: Verpakt onder beschermende atmosfeer.
FR: Conditionné sous atmosphère protectrice.

Sensorik

Sensorik

Aussehen glatte geschlossene Oberfläche, rahmweiße Scheiben ohne Lochung, ein Molkeabsatz während der Lagerung ist charakteristisch für das Produkt
Konsistenz elastischer, feuchter Käseteig mit typischer geschichteter, faseriger Struktur
Geruch neutral bis leicht säuerlich
Geschmack milchig, mild säuerlich, leicht salzig

Chemische Durchschnittsanalyse

Chemische Merkmale

<i>Prüfmerkmal</i>	<i><>= Wert</i>	<i>ME</i>	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>	<i>Prüfmethode (chem.)</i>
Trockenmasse		%	45,0	51,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit		%	49,0	55,0	berechnet
Fett absolut		%	20,5	25,0	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse		%	45,0	50,0	berechnet
Natriumchlorid		%	0,50	1,10	Nah-Infrarot-Messung
pH			5,80	6,20	VDLUFA C8.2
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse		%	61,0	69,0	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 00.00-32
E. Coli	< 100	KBE/1g			L 00.00-25
Staphylococcus Aureus	< 100	KBE/1g			L 00.00-55

Nährwerte/Portionen

Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

DK: Næringsindhold pr.

CZ: Výživové údaje na

NL: Gemiddelde voedingswaarde per

FR: Valeurs nutritionnelles moyennes pour

Nährwerte		je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Nährwerte	Nährwerte deklariert						
Brennwert (kJ)	DE: Energie DK: Energi CZ: Energetická hodnota NL: Energie FR: Énergie	1.225	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie DK: Energi CZ: Energetická hodnota NL: Energie FR: Énergie	295	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett DK: Fedt CZ: Tuky NL: Vetten FR: Matières grasses	22,5	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren DK: heraf mættede fedtsyrer CZ: z toho nasycené mastné kyseliny NL: waarvan verzadigde vetzuren FR: dont acides gras saturés	16,2	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate DK: Kulhydrat CZ: Sacharidy NL: Koolhydraten FR: Glucides	2,1	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker DK: heraf sukkerarter CZ: z toho cukry NL: waarvan suikers FR: dont sucres	2,1	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß DK: Protein CZ: Bílkoviny NL: Eiwitten FR: Protéines	21,0	g			g	
Salz	DE: Salz DK: Salt CZ: Sůl NL: Zout FR: Sel	0,90	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							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

Labart

Mikrobielles Lab - von Schimmelpilzen, die proteolytische Enzyme produzieren können

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. 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 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.

Formate Scheiben ca.

Scheibenlänge:	76 mm
Scheibenbreite:	76 mm
Scheibendicke:	2,4 mm
Scheibengewicht:	20 - 22 g
Anzahl Scheiben/Packung:	12 - 13
Stapelart:	geschindelt

Hierarchie 0 Daten (Basismengeneinheit)

GTIN:	4008432025154
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	189 mm
Breite:	200 mm
Höhe:	36 mm
Nettofüllmenge	500,00 G
Nettogewicht	500,00 G
Bruttogewicht	518,37 G
Mengenvariabler Artikel:	nein
Mengenvariabler Artikel Art:	
Schwankungsbreite %:	
Schwankungsbereich min:	
Schwankungsbereich max:	
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Sonstige flexible Verpackung
Konsumenteneinheit:	ja
Bestelleinheit:	nein
Liefereinheit:	nein
Fakturiereinheit:	ja

Hierarchie 1 Daten

GTIN:	4008432925157
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	6
Tiefe:	412 mm
Breite:	199 mm
Höhe:	111 mm
Nettofüllmenge	3.000,00 G
Nettogewicht	3.000,00 G
Bruttogewicht	3.215,22 G
Mengenvariabler Artikel:	nein
Mengenvariabler Artikel Art:	
Schwankungsbreite %:	
Schwankungsbereich min:	
Schwankungsbereich max:	
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Faltschachtel / Fasergusskarton / Faserformkarton
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	72
Tiefe:	1.200 mm
Breite:	800 mm
Höhe:	1.143 mm
Nettofüllmenge	216.000,00 G
Nettogewicht	216.000,00 G
Bruttogewicht	251.745,84 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:	8
Lagen/Palette:	9
Einheiten/Palette:	72

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet:	MHD auf Karton
-----------------	----------------

Facing Karton

1

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion:	29 Tage
---------------------------	---------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	18 Tage
Laufzeit nach Öffnen:	2 Tage

MHD Angaben

MHD auf Verpackung: Art:	Mindesthaltbarkeitsdatum - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum
MHD Codierung:	MHD, Uhrzeit, Kalenderwoche + Tag der Woche, Maschinenummer 05.11.14 08:52 214 M56
MHD Position:	Oberseite Folie

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

Lagerungstemperatur min.	Lagerungstemperatur max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Tschechien
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Niederlande
1 °C	5 °C	Dänemark

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Tschechien
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Niederlande
1 °C	5 °C	Dänemark

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis: siehe Stempel. Nach dem Öffnen, dicht verschlossen bei +2 °C bis +7 °C lagern und innerhalb von 48 Stunden aufbrauchen.

DK: Opbevares i køleskab ved +5°C. Uåbnet bedst før: se stempel. Opbevares i køleskab ved +5°C. Opbevares efter åbning i en lufttæt beholder og anvendes inden for 48 timer. Dog ikke længere end bedst før datoen.

CZ: Spotřebujte do: viz vrchní fólie. Skladujte při teplotě od 2 °C do 7 °C. Po otevření uchovávejte při teplotě od 2 °C do 7 °C a spotřebujte do 48 hodin.

NL: Ongeopend, bewaren tussen +2 °C en +7 °C. Eens geopend, in een luchtdichte verpakking bewaren tussen +2 °C en +7 °C en binnen 48 uur consumeren. Ten minste houdbaar tot: zie opdruk hierboven.

FR: Avant ouverture, à conserver entre +2 °C et 7 °C. Après ouverture, à conserver dans un récipient hermétique et à consommer dans les 48 heures. À consommer de préférence avant le: voir le pavé de marquage.

GDSN Daten

GPC Brick

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

Produktklassifikation (national)

Weichkäse, z. B. Blauschimmel-, Edelpilzkäse, Mozzarella - Selbstbedienungsware (0224)

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 -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

500 g

Fettangaben

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

Fett im Milchanteil [%]:

Käse / Erzeugnisgruppe

Käsegruppe: Pasta Filata Käse

Erzeugnisgruppe:

Produkte: Käse und Käseerzeugnisse (im Sinne Käseverordnung)

Funktionsbezeichnung

Käse

Akkreditierungslabel

Akk. Label Verp.:

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

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.:

zus. Akkr. Label Verp.:

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

zus. Akkr. Label Verp.:

Entsorgungshinweise für den Konsumenten

DE: Tidy up man

FR: Barquette + Film

FR: Triman

Verknüpfungsangaben zu externen Dateien

Webseite mit Produkt- oder www.goldsteig.de

Herstellerinformation

Ernährungs-und Allergiehinweise Verp.

Vegetarisch

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Ernährungshinw: Ernährungsart *Ernährungsart auf Verpackung*

Vegetarisch - Ohne Fleisch und ja

Fisch, Milch ist enthalten

Deklarationspflichtiger Zusatzstoff

Unter Schutzatmosphäre verpackt Enthält - Ist im Produkt enthalten

Zutaten auf Verpackung

ja

Verkaufsbereich

Selbstbedienungsfläche (wo der Kunde das Produkt selbst nehmen kann)

Registrierungsnr. Verpackungsregister DE

DE1264025050636

Sonstige Deklarationen ML

Serviovorschlag

DE: Serviovorschlag

DK: Serveringsforslag

CZ: Návrh na servírování

NL: Serveersuggestie

FR: Suggestion de présentation



31256_000

Tiefziehfolie milchig 300µm

Kopfdaten Verpackung**Materialtyp**

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

Materialaufbau**Packmittel-Bezeichnung**

Unterfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PET (Polyethylenterephthalat)	270 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	30 µm	

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht	pro	ermittelt durch
14,03 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Druck**Druckverfahren**

unbedruckt

Einfärbung Rohmaterial

Milchig

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

verschweißt

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	PET/LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



31719_000 Oberfolie GOLDSTEIG Mozzaella Scheiben 2x
250g

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Oberfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PET (Polyethylenterephthalat)	36 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	29 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	2 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	29 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
4,34 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck NC-Druckfarben, mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

9

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	LDPE/PET

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



30128_000

**Karton GOLDSTEIG Mozzarella Scheiben
6x2x250g OGT****Kopfdaten Verpackung****Materialtyp**

Materialtyp: Wellpappe-Karton
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau**Packmittel-Bezeichnung**

Tray

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Außendecke	Starliner weiß		135 g/m ²
E-Welle	Wellenstoff		140 g/m ²
Innendecke	Testliner weiß		120 g/m ²

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

<i>Gewicht</i>	<i>pro</i>	<i>ermittelt durch</i>
105 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

<i>Länge</i>	<i>Breite</i>	<i>Höhe</i>
412 mm	199 mm	111 mm

Druck**Druckverfahren**

Flexo-Druck mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

2

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

entfällt

Recyklat/Recyclingcode

<i>Rezyklatanteil</i>	<i>Recyclingcode</i>
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

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar