



2627

Goldsteig Mozzarella gerieben 1kg oGt

Kopfdaten**Verkehrsbezeichnung**

DE: Mozzarella schnittfest gerieben, 45 % Fett i. Tr

IT: Mozzarella grattugiata con amido, 45 % m.g.s.s. - Formaggio fresco a pasta filata.

FR: Mozzarella, râpée, 45 % matières grasses dans la matière sèche. 25 % dans le produit fini.

NL: Mozzarella, geraspte kaas, 45 % vetgehalte op droge stof, 25 % op het eindproduct.

GB: Mozzarella grated, 45 % fat in dry matter.

Markenname

GOLDSTEIG

Gültigkeit / Status

29.10.2020

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:

Irland

Zielmarkt:

Großbritannien

GDSN relevant:

Ja

Inverkehrbringer:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Adresse Inverkehrbringer:

Siechen 11, D-93413 Cham

Zielmarkt:

Deutschland

Zielmarkt:

Österreich

Zielmarkt:

Italien

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, Allemagne

Zielmarkt:

Frankreich

GDSN relevant:

Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt von:

IT: Prodotto da:

FR: Fabriqué par:

NL: Geproduceerd door:

GB: Manufactured by:

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: 04062000
 Importklassifikation Drittland
 Importklassi. Drittland Wert:

Zutaten**Zutatentabelle**

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<>	Wert	ME
<u>MOZZARELLA</u>			<u>Deutschland</u>		<u>98,2</u>	<u>%</u>
Pasteurisierte Kuhmilch			Deutschland	>	96,9	%
			Tschechien			
			Österreich			
Salz			Deutschland		1,10	%
Mikrobieller Labaustauschstoff			Frankreich	<	1,0	%
Käsereikulturen			Italien	<	1,0	%
			Niederlande			
			USA			
			Deutschland			
<u>STÄRKE</u>	<u>Trennmittel</u>		<u>Österreich</u>		<u>1,8</u>	<u>%</u>
			Niederlande			

Zutatenliste

DE: Zutaten: 98,2 % Mozzarella (pasteurisierte KuhMILCH, Salz, Milchsäurebakterienkulturen(enthält MILCH), mikrobieller Labaustauschstoff), 1,8 % Stärke.

IT: Ingredienti: 98,2 % mozzarella (LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, fermenti lattici (contiene LATTE)), 1,8 % amido.

FR: Ingrédients: 98,2 % Mozzarella (LAIT de vache pasteurisé, sel, présure microbienne, ferments lactiques (contient du LAIT)), 1,8 % amidon.

NL: Ingrediënten: 98,2 % Mozzarella (gepasteuriseerde koeMELK, zout, microbiel stremsel, melkzuurbacteriën (bevat MELK)), 1,8 % zetmeel.

GB: Ingredients: 98.2 % Mozzarella (pasteurised cow's MILK, salt, microbial rennet, lactic acid bacteria cultures (contains MILK)), 1.8 % starch.

Verpflichtende Kennzeichn. auf der Ware

DE: Unter Schutzatmosphäre verpackt.

IT: Confezionato in atmosfera protettiva.

FR: Conditionné sous atmosphère protectrice.

NL: Verpakt onder beschermende atmosfeer.

GB: Packaged in a protective atmosphere.

Sensorik**Sensorik**

Aussehen rahmweiße, mattfarbene Käsefäden mit glatter Oberfläche, vereinzelt schuppenartige Partikel
 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><></i>	<i>Wert</i>	<i>ME</i>	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>	<i>Prüfmethode (chem.)</i>
Trockenmasse			%	50,0	57,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit			%	43,0	50,0	berechnet
Fett absolut			%	22,5	28,5	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse			%	45,0	50,0	berechnet
Natriumchlorid			%	0,70	1,30	Nah-Infrarot-Messung
pH				5,10	5,60	VDLUF A C8.2
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse			%	61,0	69,0	berechnet

Mikrobiologische Werte pathogene Keime

Pathogene Keime

<i>Prüfmerkmal (path.)</i>	<i><></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

IT: Informazioni nutrizionali - valori medi per

FR: Valeurs nutritionnelles moyennes pour

NL: Gemiddelde voedingswaarde per

GB: Average nutritional values per

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Brennwert IT: Energia FR: Énergie NL: Energie GB: Energy	1.401	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Brennwert IT: Energia FR: Énergie NL: Energie GB: Energy	337	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett IT: Grassi FR: Matières grasses NL: Vetten GB: Fat	25,0	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren IT: di cui acidi grassi saturi FR: dont acides gras saturés NL: waarvan verzadigde vetzuren GB: of which saturates	17,5	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate IT: Carboidrati FR: Glucides NL: Koolhydraten GB: Carbohydrate	2,5	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker IT: di cui zuccheri FR: dont sucres NL: waarvan suikers GB: of which sugars	0,7	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß IT: Proteine FR: Protéines NL: Eiwitten GB: Protein	25,5	g			g	
Salz	DE: Salz IT: Sale FR: Sel NL: Zout GB: Salt	1,10	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

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
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

Gefäßtyp für den Käsereifungsprozess

Salzwasser- oder Molkelösung, die den Käse während des Reifeprozesses haltbar macht

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, Satz1 Buchstabe a (i)), vorgeschriebenen Bedingungen, einer Wärmebehandlung unterzogen wurde, die sicherstellt, dass der Phosphatase-testnegativ 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 Verpackungsmaterialien entsprechen den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen ebenso den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände. Zur Herstellung des Verpackungsmaterials kommen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 keine in der Kandidatenliste der ECHA aufgeführten besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC) zum Einsatz. Des Weiteren entsprechen die eingesetzten Verpackungsmaterialien den Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR) zu Materialien mit Lebensmittelkontakt. Entsprechende Konformitätserklärungen/Migrationsanalysen liegen vor. Die eingesetzte Verpackung, Druckfarbe und Tinte ist frei von PVC/PVCD/chlorierten Kunststoffen sowie Weichmachern. Ausgenommen sind technologisch unvermeidbare Spuren.

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. Desweiteren wird sie ohne Einsatz mineralöhlhaltiger Druckfarben/Materialien hergestellt bzw. enthält die Primärverpackung eine für diesen Artikel nachweislich wirksame Barrierschicht, die einen Übergang von Bestandteilen der o.g. Farben und Stoffe auf das Produkt verhindert.

Phtalate, epoxydiertes Sojabohnenöl ESBO und/oder Bisphenol A dürfen zu keiner Zeit die entsprechenden gesetzlichen Grenzwerte überschreiten.

Formate Reibe ca.

Durchmesser: 3,2 mm
 Länge: 30 mm
 Abrieb: < 15 %

Hierarchie 0 Daten (Basismengeneinheit)

GTIN: 4008432026267
 Datenträger Code der Art: EAN 13
 GTIN Vorgänger:
 Hierarchie: Basismengeneinheit
 Tiefe: 314 mm
 Breite: 249 mm
 Höhe: 35 mm
 Nettofüllmenge 1.000,00 G
 Nettogewicht 1.000,00 G
 Bruttogewicht 1.014,78 G
 Mengenvariabler Artikel: nein
 Mengenvariabler Artikel Art:
 Schwankungsbreite %:
 Schwankungsbereich min:
 Schwankungsbereich max:
 Verpackung: Mehrwegkennzeich nein
 Verpackungsart: Umwicklung
 Konsumenteneinheit: ja
 Bestelleinheit: nein
 Liefereinheit: nein
 Fakturiereinheit: ja

Hierarchie 1 Daten

GTIN: 4008432926277
 Datenträger Code der Art: EAN 13
 GTIN Vorgänger:
 Hierarchie: Karton
 Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh 6
 Tiefe: 393 mm
 Breite: 285 mm
 Höhe: 184 mm
 Nettofüllmenge 6.000,00 G
 Nettogewicht 6.000,00 G
 Bruttogewicht 6.329,38 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:	1.064 mm
Nettofüllmenge	240.000,00 G
Nettogewicht	240.000,00 G
Bruttogewicht	273.425,20 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:	5
Einheiten/Palette:	40

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet:	MHD auf Karton
Wolke/Videojet:	Druckbild auf Karton
Wolke/Videojet:	EAN-8/EAN-13 auf Karton
Wolke/Videojet:	EAN-128 auf Karton

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion:	58 Tage
---------------------------	---------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	40 Tage
Laufzeit nach Öffnen:	3 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:	Rückseite Packung

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

Lagerungstemperatur min.	Lagerungstemperatur max.	Zielmarkt
1 °C	4 °C	Italien
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	Irland
2 °C	6 °C	Niederlande

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
1 °C	4 °C	Italien
2 °C	6 °C	Deutschland
2 °C	6 °C	Österreich
2 °C	6 °C	Belgien
2 °C	6 °C	Großbritannien
2 °C	6 °C	Frankreich
2 °C	6 °C	Irland
2 °C	6 °C	Niederlande

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +6 °C dicht verschlossen lagern und binnen 3 Tagen aufbrauchen. Bei +2 °C bis +6 °C mindestens haltbar bis:

IT: Dopo l'apertura conservare, ben chiusa, a +4°C e consumare entro 3 giorni. Conservare in frigorifero a +4°C. Da consumarsi preferibilmente entro il:

FR: Après ouverture, conserver fermé entre +2°C et +6°C et utiliser dans les 3 jours. À conserver entre +2°C et +6°C, à consommer de préférence avant le:

NL: Na opening te consumeren binnen 3 dagen en te bewaren op +2 °C tot +6 °C. Gekoeld bewaren tussen +2 °C en +6 °C. Ten minste houdbaar tot:

GB: After opening, store tightly closed at +2 °C to +6 °C and use within 3 days. Keep refrigerated at +2 °C to +6 °C. Best before:

GDSN Daten

GPC Brick

GPC Brick Attribut	GPC Brick Ausprägung
Brickcode	10000028
Hinzugefügte Zutaten	Keine Zutaten hinzugefügt
Festigkeit des Käses	weich
Form / Beschaffenheit	gerieben
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: LAKTOSEFREI* von Natur aus laktosefrei (Laktose <0,1 g / 100 g) -

DE: schmilzt ideal -

DE: Ideal zum Überbacken -

DE: ohne Gentechnik -

DE: VEGETARISCH -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

1.000 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

Akkreditierungsetikett

Akkr. Label Verp.:

Akkr. Label Verp.:

Akkr. Label Verp.:

zus. Akkreditierungsetikett Verp.

zus. Akkr. 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
Laktosefrei

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.:

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

Ernährungs- und Allergiehinweise Verp.

Vegetarisch

Frei von Angaben auf Verpackung

Frei von Lactose

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Vegetarisch - Ohne Fleisch und 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)

Sonstige Deklarationen ML**Serviervorschlag**

DE: Serviervorschlag

IT: L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

FR: Suggestion de présentation

NL: Serveersuggestie

GB: Serving suggestion

Laktosehinweis

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

IT: Naturalmente privo di lattosio per il naturale processo di fabbricazione (lattosio < 0,1 g per 100 g). Contiene galattosio.

FR: Naturellement, lactose < 0,1g pour 100g

NL: Natuurlijk, lactose <0,1g per 100g

GB: natural lactose <0.1g per 100g



31067_000 Folie GOLDSTEIG Mozzarella gerieben 1kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Folie
Verpackungsart: Primär-Verpackung (Produktkontakt)

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Schlauchbeutel folie

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Außenschicht	PET (Polyethylenterephthalat)	12 µm	
Innenschicht	PE (Polyethylen)	42 µm	
Innenschicht	PA (Polyamid)	4 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	4 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 14,78 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

10

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil 0 % *Recyclingcode* PE/PET/PA



30010_000

Steige GOLDSTEIG gewürfelt/gerieben
6x1kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Karton
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Tray

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Außendecke	Testliner weiß		130 g/m ²
E-Welle	Wellenstoff		80 g/m ²
Innendecke	Wellenstoff		110 g/m ²
E-Welle	Wellenstoff		80 g/m ²
Innendecke	Testliner weiß		115 g/m ²

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 240,7 g *pro* *ermittelt durch*
pro Stück Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge 393 mm *Breite* 285 mm *Höhe* 184 mm

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

1

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

entfällt

Recycling

Recyclinganteil 100 % *Recyclingcode* 20 - PAP (Wellpappe)

FSC-/PEFC-Zertifizierung

FSC Recycled



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: Stretchfolie
Verpackungsart: Tertiär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Stretchfolie

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Monomaterial	PE (Polyethylen)	17 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

<i>Gewicht</i> 250 g	<i>pro</i> pro Palette	<i>ermittelt durch</i> Lieferanten-Spezifikation
-------------------------	---------------------------	---

Druck

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Sonstiges

Recycling

<i>Recyclinganteil</i> 0 %	<i>Recyclingcode</i> 04 - LDPE
-------------------------------	-----------------------------------

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar