

ARTIKELPASS		MilchMeister Camembert 40x24g			
Artikelnummer		27243101		PRODUKTMAßE	
EXTERNE ARTIKELNUMMERN				Nettogewicht	
EAN Einzelprodukt				Leergewicht (Verpackungsgewicht)	
EAN Verkaufseinheit		59 01390 11292 0		Abmessungen in mm T x B x H	
ARTIKELBEZEICHNUNG				KUNDENGRUPPE	
Gesetzliche Deklaration		Camembert aus pasteurisierter Kuhmilch		Krankenhäuser, Kliniken, Hotels	
Fett i. Tr.		51%		VERWENDUNG	
Previsions-Vorlaufzeit		4 Wochen		Tablett, Buffet	
Restlaufzeit ab 1. Anlieferungspunkt		19 Tage *			
Bei 2°C-8°C mindestens haltbar bis:		Siehe Stempel			
ZUTATEN		entfällt		VERKAUFSEINHEIT	
NÄHRWERTE				Inhalt	
Brennwert		pro 100g:	pro Portion (24g):	Typ	
Fett		1248 kJ/ 301 kcal	300 kJ / 72 kcal	Abmessungen in mm T x B x H	
davon gesättigte Fettsäuren		25 g	6,0 g	Bruttogewicht in kg	
Kohlenhydrate		17 g	4,1 g	Nettogewicht in kg	
davon Zucker		< 0,5 g	< 0,1 g	Leergewicht in kg (inkl. Display)	
Eiweiß		< 0,5 g	< 0,1 g		
Salz		19 g	4,6 g	PALETTIERUNG	
Calcium		1,7 g	0,41 g	Typ	
		510 mg = 64%*	122 mg = 15%*	Abmessungen Länge in cm	
		* der empfohlenen Tagesdosis		Abmessungen Breite in cm	
ALLERGENE		Kuhmilch		Anzahl Kolli pro Transportböden	
		Gluten & laktosefrei, Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g		Anzahl Transportböden pro Lage	
		Kann Spuren von Ziegenmilch, Soja, Sellerie und Schalenfrüchten (Nüssen) enthalten		Anzahl Verkaufseinheiten pro Lage	
				Anzahl Lagen	
				Gesamtanzahl Transportböden	
				Gesamtanzahl Verkaufseinheiten	
				Abmessungen Höhe (inkl. 15 cm Palette)	
				Bruttogewicht in kg (inkl. 25 kg Palette)	
GVO		Es besteht keine Kennzeichnungspflicht		KUNDENINFORMATIONEN	
Lager-/Kühltemperatur		+2°C bis +8°C		Preislistenpreis	
Lab		mikrobielles Lab		Zolltarifnummer	
auf der Verpackung angegeben		nein			
Identitätskennzeichen		PL 30271601 WE		siehe aktuell gültige Preisliste	
Adresse des Inverkehrbringers		Savencia Fromage & Dairy Deutschland GmbH Foodservice, Postfach 1669, 65006 Wiesbaden			

* In der Regel liefern wir Produkte mit RLZ über Garantie und gehen davon aus, dass einzelne Abweichungen bis zu 10% unter Garantie toleriert werden.