



5701

Goldsteig Ricotta 250g oGt

Kopfdaten**Verkehrsbezeichnung**

DE: Ricotta. Molkeneiweisskäse, 45 % Fett i. Tr.

SK: Ricotta, smotanový srvátkový syr. Tuk v sušine min. 45 %. Sušina min. 27 %.

CZ: Ricotta - syrovátkový sýr. Obsah tuku v sušině 45 %, obsah sušiny 27 %.

HR: Ricotta. Albuminski sir, min. 45 % mliječne masti u suhoj tvari.

PL: Ricotta. Ser serwatkowy miękki niedojrzewający. Zawartość tłuszczu w suchej masie 45 %.

Markenname

GOLDSTEIG

Gültigkeit / Status

31.01.2021

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

Zielmarkt:

Deutschland

Zielmarkt:

Österreich

Zielmarkt:

Slowakei

Zielmarkt:

Tschechien

Zielmarkt:

Kroatien

GDSN relevant:

Ja

Inverkehrbringer:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Adresse Inverkehrbringer:

Siechen 11, D-93413 Cham, Niemcy

Zielmarkt:

Polen

GDSN relevant:

Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt in Deutschland von:

SK: Vyrobene v Nemecku

CZ: Vyrobene v Nemecku

HR: Proizvodi u Njemačkoj:

PL: Wyprodukowano w Niemczech

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:	England
Importklassi. Drittland Wert:	0406105090

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<>	Wert	ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Deutschland		36,1	%
			Österreich			
			Tschechien			
Pasteurisierter Milchrahm			Deutschland		33,9	%
Molkenerzeugnis			Deutschland		29,7	%
Salz			Deutschland		0,30	%
Citronensäure	Säuerungsmittel	E330	Belgien		0,13	%
			China			
			Thailand			

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, pasteurisierter MILCHrahm, MOLKENerzeugnis (29,7%), Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure.

SK: Zloženie: pasterizované kravské MLIEKO, pasterizovaná SMOTANA (33,9 %), SRVÁTKA (29,7 %), jedlá soľ, kyselina: kyselina citrónová.

CZ: Složení: pasterované kravské MLÉKO, pasterovaná SEMTANA, SYROVÁTKA (29,7 %), jedlá sůl, kyselina: kyselina citronová.

HR: Sastojci: pasterizirano kravlje MLIJEKO, pasterizirano slatko VRHNJE, SIRUTKA u prahu, sol, kiselina: limunska kiselina.

PL: Składniki: MLEKO pasteryzowane, ŚMIETANKA pasteryzowana, serwatka w proszku (z MLEKA) (29,7 %), sól, kwas: kwas cytrynowy.

Sensorik

Sensorik

Aussehen	weisse bis cremeweisse Käsemasse, Molkeabsatz während der Lagerung ist produkttypisch
Konsistenz	feinkörnig, cremig
Geruch	fein säuerlich, frisch
Geschmack	milchig, fein säuerlich, frisch

Chemische Durchschnittsanalyse

Chemische Merkmale

Prüfmerkmal	<>	Wert	ME	Min.	Max.	Prüfmethode (chem.)
Trockenmasse			%	27,0	32,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit			%	68,0	73,0	berechnet
Fett absolut			%	13,0	15,0	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse			%	45,0	50,0	berechnet
Natriumchlorid			%	0,20	0,40	VDLUFA C10.6.2
pH				5,80	6,20	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 00.00-22
E. Coli	<	100	KBE/1g		1.000	L 00.00-25
Koagulase positive Staphylokokken	<	100	KBE/1g		1.000	L 00.00-55

Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

SK: Výživové údaje na

CZ: Výživové údaje na

HR: Prosječna hranjiva vrijednost na

PL: Wartość odżywcza na

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Energie SK: Energetická hodnota CZ: Energetická hodnota HR: Energetska vrijednost PL: Wartość energetyczna	751	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie SK: Energetická hodnota CZ: Energetická hodnota HR: Energetska vrijednost PL: Wartość energetyczna	181	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett SK: Tuky CZ: Tuky HR: Masti PL: Tłuszcz	14,0	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren SK: z toho nasýtené mastné kyseliny CZ: z toho nasycené mastné kyseliny HR: od kojih zasićene masne kiseline PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9,3	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate SK: Sacharidy CZ: Sacharidy HR: Ugljikohidrati PL: Węglowodany	4,5	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker SK: z toho cukry CZ: z toho cukry HR: od kojih šećeri PL: w tym cukry	4,5	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß SK: Bielkoviny CZ: Bílkoviny HR: Bjelančevine PL: Białko	9,2	g			g	
Salz	DE: Salz SK: Soľ CZ: Sůl HR: Sol PL: Sól	0,30	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 Milchzeugnisse	enthält
Milchzucker (Laktose)	enthält
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

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, Satz1 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. 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.

Hierarchie 0 Daten (Basismengeneinheit)

GTIN:	40735801
Datenträger Code der Art:	EAN 8
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	115 mm
Breite:	115 mm
Höhe:	56 mm
Nettofüllmenge	250,00 G
Nettogewicht	250,00 G
Bruttogewicht	268,02 G
Mengenvariabler Artikel:	nein
Mengenvariabler Artikel Art:	
Schwankungsbreite %:	
Schwankungsbereich min:	
Schwankungsbereich max:	
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Gefäß, Glas, Konservenglas
Konsumenteneinheit:	ja
Bestelleinheit:	nein
Liefereinheit:	nein
Fakturiereinheit:	ja

Hierarchie 1 Daten

GTIN:	4008432957011
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	6
Tiefe:	344 mm
Breite:	230 mm
Höhe:	57 mm
Nettofüllmenge	1.500,00 G
Nettogewicht	1.500,00 G
Bruttogewicht	1.709,12 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 180
Tiefe: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.170 mm
Nettofüllmenge 270.000,00 G
Nettogewicht 270.000,00 G
Bruttogewicht 327.891,60 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: 10
Lagen/Palette: 18
Einheiten/Palette: 180

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet: MHD auf Karton

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion: 38 Tage

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang: 23 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: 28.06.2014 10:00

MHD Position: Boden

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	Slowakei
2 °C	7 °C	Tschechien
2 °C	7 °C	Kroatien
2 °C	7 °C	Polen

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Slowakei
2 °C	7 °C	Tschechien
2 °C	7 °C	Kroatien
2 °C	7 °C	Polen

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 Tage aufbrauchen.

SK: Skladujte pri teplote od +2 °C do +7 °C. Spotrebujte do: pozri dno obalu. Po otvorení uchovávajte s uzavretým viečkom pri teplote od +2 °C do +7 °C a spotrebujte do 3 dní.

CZ: Spotřebujte do: viz datum uvedené ve spodní části obalu. Skladujte a uchovávejte při teplotě od +2 °C do +7 °C. Po otevření skladujte při teplotě od +2 °C do +7 °C v uzavřeném kelímku a spotřebujte do 3 dnů.

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

PL: Należy spożyć do: na spodzie opakowania. Produkt przechowywać w temperaturze od +2 °C do +7 °C. Po otwarciu przechowywać w temperaturze +2 °C do +7 °C w szczelnie zamkniętym opakowaniu i spożyć w ciągu 3 dni.

GDSN Daten

GPC Brick

GPC Brick Attribut	GPC Brick Ausprägung
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	Molkenkäse
Fettgehalt	Vollfett
Herkunft des Käses	Deutschland - nichtklassifiziert
Konservierungs- / Aufbewahrungsstoff	nicht identifizierbar
Würzigkeit vom Käse	mild
Ursprung	Kuh
Käsesorte	Ricotta

Produktklassifikation (national)

Rahm- und Doppelrahmfrischkäse, Streichrahm (0217)

Marketingbotschaft

DE: hoher Proteingehalt -

DE: ohne Gentechnik -

DE: VEGETARISCH -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

250 g

Fettangaben

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

Fett im Milchanteil [%]:

Käse / Erzeugnisgruppe

Käsegruppe: Molkenkäse, Molkeneiweißkäse

Erzeugnisgruppe:

Produkte: Käse und Käseerzeugnisse (im Sinne Käseverordnung)

Funktionsbezeichnung

Ricotta

Akkreditierungslabel

Akk. Label Verp.: V Label Vegetarian - European Vegetarian Union (EVU) und ProVeg Deutschland e.V. (ProVeg) - Lizenziert durch GOLDSTEIG

Akk. Label Verp.: OHNE GENTECHNIK (kontrolliert von VLOG) - Lizenziert durch GOLDSTEIG

zus. Akkreditierungslabel Verp.

zus. Akkr. Label Verp.: (e) 'Estimated'-Zeichen - Verpackung ist entsprechend der EU Fertigpackungsrichtlinie 76/211/EEC gefüllt (und trägt das e-Zeichen) 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.

Verknüpfungsangaben zu externen Dateien

Webseite mit Produkt- oder Herstellerinformation www.goldsteig.de

Ernährungs- und Allergiehinweise Verp.

Vegetarisch

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Vegetarisch - Ohne Fleisch und Fisch, Milch ist enthalten

Nährwertanspruch

Hoher Gehalt an ... Protein

Deklarationspflichtiger Zusatzstoff

Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, abhängig vom Zielmarkt. (Für Deutschland: Enthält keine auf der Speisekarte kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV.) Enthält - Ist im Produkt enthalten

Zutaten auf Verpackung

ja

Verkaufsbereich

Selbstbedienungsfläche (wo der Kunde das Produkt selbst nehmen kann)

Sonstige Deklarationen ML**Serviervorschlag**

CH/DE: Serviervorschlag

SK: Návrh na servírovánie

CZ: Návrh na servírování

HR: Prijedlog za serviranje

PL: Propozycja podania



34111_000

transparente Siegel-Folie für Mascarpone
und Ricotta 250g/500g

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Oberfolie
Verpackungsart: Primär-Verpackung (Produktkontakt)

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Oberfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PET (Polyethylenterephthalat)	12 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	52 µm	
Innenschicht	PA (Polyamid)	4 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	4 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht: 0,82 g
pro Stück
ermittelt durch Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil: 0 %
Recyclingcode: PE/PET/PA



34100_000

Becher GOLDSTEIG Ricotta 250g

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Becher
Verpackungsart: Primär-Verpackung (Produktkontakt)

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Polypropylen-Becher

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 10,7 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge 110 mm *Breite* 110 mm *Höhe* 54 mm

Druck

Druckverfahren

Offset-Druck

Anzahl Druckfarben

1

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil 0 % *Recyclingcode* 05 - PP



35370_000

Deckel GOLDSTEIG Ricotta 250g

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Deckel
Verpackungsart: Primär-Verpackung (Produktkontakt)

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Polypropylen-Deckel

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht
6,5 g

pro
pro Stück

ermittelt durch
Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge
115 mm

Breite
115 mm

Höhe
1 mm

Druck

Druckverfahren

IML-Label (Material: PP)

Anzahl Druckfarben

6

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Sonstiges

Originalitätsverschluss

entfällt

Recycling

Recyclinganteil
0 %

Recyclingcode
05 - PP



35036_000

Steige GOLDSTEIG Ricotta 6x250g

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Karton
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Steige

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Monomaterial	Vollpappe		550 g/m ²

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

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

Format

<i>Länge</i>	<i>Breite</i>	<i>Höhe</i>
344 mm	230 mm	33 mm

Druck

Druckverfahren

Offset-Druck

Anzahl Druckfarben

3

Lack

Ja

Sonstiges

Originalitätsverschluss

entfällt

Recycling

<i>Recyclinganteil</i>	<i>Recyclingcode</i>
95 %	21 - PAP (Vollpappe)

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

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Monomaterial	PE (Polyethylen)	17 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

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

Druck

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Sonstiges

Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar