



2570

Cammino D'Oro Mozzarella 1000g oGt

Kopfdaten**Verkehrsbezeichnung**

IT: Mozzarella - Formaggio fresco a pasta filata

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

CZ: Mozzarella přírodní nezrající sýr, blok. Obsah tuku v sušiny 45 %, obsah sušiny 45 %.

PL: Mozzarella bez zalewy – Pełnotłusty ser podpuszczkowy niedojrzewający.

Marke

Markenname: Cammino d'oro
Markeninhaber Name: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Markeninhaber GLN: 4008432000007

Gültigkeit / Status

07.12.2023 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, Nemecko
Zielmarkt: Tschechien
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Deutschland
Zielmarkt: Deutschland
Zielmarkt: Österreich
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, Germania
Zielmarkt: Italien
GDSN relevant: Ja

Weitere Beschreibung

IT: Prodotto da:

DE: Hergestellt von:

CZ: Výrobce:

PL: Wyprodukowano przez:

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

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

Genusstauglichkeits-/Identitätskennz.

Betrieb DE BY 301 EG *Produktionsort* 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			
			Österreich			
Salz			Deutschland		0,90	%
			Österreich			
Mikrobieller Labaustauschstoff			Frankreich	<	1,0	%
Citronensäure	Säuerungsmittel	E330	Thailand	<	1,0	%
			China			

Zutatenliste

IT: Ingredienti: LATTE pastorizzato, sale, caglio microbico, correttore di acidità: acido citrico.

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Säuerungsmittel: Citronensäure.

CZ: Složení: MLÉKO, kyselina: kyselina citronová, mikrobiální syřidlo, jedlá sůl.

PL: Składniki: MLEKO pasteryzowane, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, kwas: kwas cytrynowy.

Sensorik**Sensorik**

Aussehen rahmweißer Käseteig ohne Lochung, glatte, geschlossene, glänzende Oberfläche
Konsistenz elastischer, feuchter Käseteig mit typischer geschichteter, faseriger Struktur
Geruch neutral bis leicht säuerlich
Geschmack milchig, mild säuerlich, leicht salzig

Chemische Durchschnittsanalyse**Chemische Merkmale**

Prüfmerkmal	<>=	Wert	ME	Min.	Max.	Prüfmethode (chem.)
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			%	64,0	69,0	berechnet

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 00.00-32
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

IT: Dichiarazione nutrizionale - valori medi per

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

CZ: Výživové údaje na

PL: Wartość odżywcza na

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	IT: Energia DE: Energie CZ: Energetická hodnota PL: Wartość energetyczna	1.225	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	IT: Energia DE: Energie CZ: Energetická hodnota PL: Wartość energetyczna	295	kcal			kcal	
Fett	IT: Grassi DE: Fett CZ: Tuky PL: Tłuszcz	22,5	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	IT: di cui acidi grassi saturi DE: davon gesättigte Fettsäuren CZ: z toho nasycené mastné kyseliny PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone	16,2	g			g	
Kohlenhydrate	IT: Carboidrati DE: Kohlenhydrate CZ: Sacharidy PL: Węglowodany	2,1	g			g	
davon Zucker	IT: di cui zuccheri DE: davon Zucker CZ: z toho cukry PL: w tym cukry	2,1	g			g	
Eiweiß	IT: Proteine DE: Eiweiß CZ: Bílkoviny PL: Białko	21,0	g			g	
Salz	IT: Sale DE: Salz CZ: Sůl PL: Sól	0,90	g			g	

Diättauglichkeit

Vegan

Vegetarisch

nicht geeignet für
geeignet für

Religiöse Zertifikate

Halal

Kosher

Nein

Nein

Genmodifizierte Inhaltsstoffe

Mit Deklarationspflicht nach 1829/1830

VLOG Zertifikat fehlt

Nein

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 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, 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. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegten Höchstmengen

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.

Hierarchie 0 Daten (Basismengeneinheit)

GTIN:	4008432025703
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	210 mm
Breite:	70 mm
Höhe:	60 mm
Nettofüllmenge	1.000,00 G
Nettogewicht	1.000,00 G
Bruttogewicht	1.004,95 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:	4008432925706
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	15
Tiefe:	352 mm
Breite:	242 mm
Höhe:	232 mm
Nettofüllmenge	15.000,00 G
Nettogewicht	15.000,00 G
Bruttogewicht	15.285,75 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:	1.040 mm
Nettofüllmenge	600.000,00 G
Nettogewicht	600.000,00 G
Bruttogewicht	631.680,00 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:	4
Einheiten/Palette:	40

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet:	Druckbild auf Karton
Wolke/Videojet:	MHD auf Karton
Wolke/Videojet:	EAN Code auf Karton

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion:	35 Tage
---------------------------	---------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	25 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, Tag des Monats/ Maschinenummer: 24.06.11 12:19 31M18
MHD Position:	Vorderseite Packung

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

Lagerungstemperatur min.	Lagerungstemperatur max.	Zielmarkt
0 °C	4 °C	Italien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Polen
2 °C	6 °C	Tschechien

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
0 °C	4 °C	Italien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Polen
2 °C	6 °C	Tschechien

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

IT: Una volta aperto, conservare tra +0 °C e +4 °C in confezione ben chiusa e consumare entro 48 ore. Da consumarsi entro il: vedi stampa sotto. Conservare in frigorifero tra +0 °C e +4 °C.

DE: Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +7 °C dicht verschlossen lagern und binnen 48h aufbrauchen. Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis: siehe Stempel rechts unten.

CZ: Skladujte při teplotě od +2 °C do +6 °C. Po otevření uchovejte při teplotě od +2 °C do +6 °C a spotřebujte do 2 dnů. Spotřebujte do: viz datum na této straně.

PL: Najlepiej spożyć przed: data podana poniżej. Przechowywać w lodówce w temperaturze od +2°C do +7°C. Po otwarciu produkt przechowywać szczelnie zamknięty w temperaturze od +2°C do +7°C i spożyć w ciągu 48 godzin.

GDSN Daten

GPC Brick

GPC Brick Attribut	GPC Brick Ausprägung
Brickcode	10000028
Hinzugefügte Zutaten	Keine Zutaten hinzugefügt
Festigkeit des Käses	weich
Form / Beschaffenheit	individuell geformt
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

IT: NO OGM - No mangimi derivanti da OGM -

IT: fior di latte

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

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

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

zus. Akkr. Label Verp.: Tidy up man

Entsorgungshinweise für den Konsumenten

IT: Verifica le disposizioni del tuo Comune.

IT: Raccolta Plastica

IT: Sacchetto: PP 5

Verknüpfungsangaben zu externen Dateien

Webseite mit Produkt- oder Herstellerinformation www.goldsteig.it

Ernährungs- und Allergiehinweise Verp.

Vegetarisch

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Vegetarisch - Ohne Fleisch und Fisch, Milch ist enthalten

Deklarationspflichtiger Zusatzstoff

Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden, abhängig vom Zielmarkt. (Für Deutschland: Enthält - Ist im Produkt enthalten)

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

Sonstige Deklarationen ML**Serviovorschlag**

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

DE: Serviovorschlag

CZ: Návrh na servírování

PL: Propozycja podania

Texte zu Gewichtsangaben

Abtropfgewicht:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

Nettofüllmenge:

IT: Peso netto

DE: Nettofüllmenge

CZ: Hmotnost

PL: Masa netto



31496_000 Unterfolie (neutral), Mozzarella Stange 1 kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Unterfolie

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Außenschicht	PP (Polypropylen)	96 µm	
	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	6 µm	
Innenschicht	PP (Polypropylen)	68 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 3,58 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Anzahl Druckfarben

0

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recycling

Rezyklatanteil 0 % *Recyclingcode* 05 - PP

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



31410_000

Oberfolie Cammino D'Oro Mozzarella 1kg

Kopfdaten Verpackung**Materialtyp**

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

Materialaufbau**Packmittel-Bezeichnung**

Oberfolie

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Außenschicht	PP (Polypropylen)	20 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	2 µm	
Außenschicht	PP (Polypropylen)	38 µm	

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht 1,37 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Druck**Druckverfahren**

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

8

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

verschweißt

Recycling

Rezyklatanteil 0 % *Recyclingcode* 05 - PP

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



30411_000

Karton neutral Mozzarella 15x1kg

Kopfdaten Verpackung**Materialtyp**

Materialtyp: Wellpappe-Karton
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau**Packmittel-Bezeichnung**

Faltschachtel

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Außendecke	Testliner weiß		120 g/m ²
C-Welle	Wellenstoff		95 g/m ²
Innendecke	Testliner braun		135 g/m ²

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht 211,5 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge 352 mm *Breite* 242 mm *Höhe* 232 mm

Druck**Druckverfahren**

unbedruckt

Anzahl Druckfarben

0

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

entfällt

Recycling

Rezyklatanteil 100 % *Recyclingcode* 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	<i>pro</i>	<i>ermittelt durch</i>
250 g	pro Palette	Lieferanten-Spezifikation

Druck

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Sonstiges

Recycling

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar