



2581

Cammino D'Oro Mozzarella gestiftelt 2,5kg
oGt

Kopfdaten

Verkehrsbezeichnung

IT: Mozzarella a fiammifero - Formaggio fresco a pasta filata.

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

NL: Mozzarella 45+, 45 % vetgehalte op droge stof, in reepjes.

FR: Mozzarella au lait pasteurisé, 45% M.G. par rapport à la matière sèche, coupée en lanières.

GB: Mozzarella cheese in strips, 45 % fat in dry matter.

PL: Ser mozzarella, podpuszczkowy, niedojrzewajacy pokrojony w slupki.

Marke

Markenname: Cammino d'oro

Markeninhaber Name: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Markeninhaber GLN: 4008432000007

Gültigkeit / Status

26.04.2024

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, Germania

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: Belgien

Zielmarkt: Frankreich

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

Zielmarkt: Deutschland

Zielmarkt: Österreich

GDSN relevant: Ja

Weitere Beschreibung

IT: Prodotto da:
DE: Hergestellt von:
NL: Geproduceerd door:
FR: Fabriqué par:
GB: Made by:
PL: Wyprodukowano przez:

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

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

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 Schweiz
Importklassi. Drittland Wert: 04061090

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<=>	Wert	ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Polen	>	97,0	%
			Österreich			
			Deutschland			
			Tschechien			
Salz			Deutschland		1,0	%
			Österreich			
Mikrobieller Labaustauschstoff Käsereikulturen			Frankreich	<	1,0	%
			Italien	<	1,0	%
			Niederlande			
			USA			
			Deutschland			

Zutatenliste

IT: Ingredienti: LATTE pastorizzato, fermenti lattici (contiene LATTE), sale, caglio microbico.
DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Milchsäurebakterienkulturen (enthält MILCH), Salz, mikrobieller Labaustauschstoff.
NL: Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, melkzuurbacteriën (bevat MELK), zout, microbieel stremsel.
FR: Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques (contient du LAIT), sel, présure microbienne.
GB: Ingredients: pasteurised cow's MILK, lactic acid bacterial cultures (MILK), salt, microbial rennet.
PL: Składniki: MLEKO pasteryzowane, kultury bakterii fermentacji mlekowej (zawiera MLEKO), sól, podpuszczka mikrobiologiczna.

Verpflichtende Kennzeichn. auf der Ware

IT: Confezionato in atmosfera protettiva.
DE: Unter Schutzatmosphäre verpackt.
NL: Verpakt onder beschermende atmosfeer.
FR: Conditionné sous atmosphère protectrice.
GB: Packaged in a protective atmosphere.
PL: Pakowano w atmosferze ochronnej.

Sensorik

Sensorik

Aussehen rahmweiße,mattfarbene Käsewürfel mit glatter Oberfläche, ohne Lochung
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		%	51,0	55,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit		%	45,0	49,0	berechnet
Fett absolut		%	23,5	27,5	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse		%	45,0	50,0	berechnet
Natriumchlorid		%	0,70	1,30	Nah-Infrarot-Messung
pH			5,10	5,60	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

IT: Dichiarazione nutrizionale - valori medi per

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

NL: Voedingswaarde informatie per

FR: Informations nutritionnelles moyennes pour

GB: Average nutritional values per

PL: Wartość odżywcza na

Nährwerte		je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Nährwerte	Nährwerte deklariert						
Brennwert (kJ)	IT: Energia DE: Energie NL: Energie FR: Énergie GB: Energy PL: Wartość energetyczna	1.336	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	IT: Energia DE: Energie NL: Energie FR: Énergie GB: Energy PL: Wartość energetyczna	322	kcal			kcal	
Fett	IT: Grassi DE: Fett NL: Vetten FR: Matières grasses GB: Fat PL: Tłuszcz	25,0	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	IT: di cui acidi grassi saturi DE: davon gesättigte Fettsäuren NL: waarvan verzadigde vetzuren FR: dont acides gras saturés GB: of which saturates PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone	17,5	g			g	
Kohlenhydrate	IT: Carboidrati DE: Kohlenhydrate NL: Koolhydraten FR: Glucides GB: Carbohydrate PL: Węglowodany	0,7	g			g	
davon Zucker	IT: di cui zuccheri DE: davon Zucker NL: waarvan suikers FR: dont sucres GB: of which sugars PL: w tym cukry	0,7	g			g	
Eiweiß	IT: Proteine DE: Eiweiß NL: Eiwitten FR: Protéines GB: Protein PL: Białko	23,5	g			g	
Salz	IT: Sale DE: Salz NL: Zout FR: Sel GB: Salt PL: Sól	1,00	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

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

Gentechnisch Veränderte Organismen

Gentechnisch Veränderte Organismen

Ionisierende Strahlen

pharmakologische wirksame Stoffe, Pestizidrückstände und sonstige Kontaminanten

Verpackung

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.

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

Das Produkt wurde nicht durch einen GVO hergestellt und darf nach EG Gentechnik Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG) mit dem Zusatz "Ohne Gentechnik" gekennzeichnet werden

Dieses Produkt, einschließlich der zur Herstellung verwendeten Zutaten, wurde KEINER Behandlung mit ionisierenden Strahlen unterzogen

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 Phosphatase-Test negativ 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

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 mineralölhaltiger

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 Würfel und Stifte ca.

Kantenlänge:	5 mm
Kantenbreite:	5 mm
Höhe:	18 mm

Hierarchie 0 Daten (Basismengeneinheit)

GTIN:	4008432025819
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	320 mm
Breite:	310 mm
Höhe:	50 mm
Nettofüllmenge	2.500,00 G
Nettogewicht	2.500,00 G
Bruttogewicht	2.516,83 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:	4008432925812
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	4
Tiefe:	393 mm
Breite:	285 mm
Höhe:	184 mm
Nettofüllmenge	10.000,00 G
Nettogewicht	10.000,00 G
Bruttogewicht	10.310,67 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	400.000,00 G
Nettogewicht	400.000,00 G
Bruttogewicht	432.676,80 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:	EAN-128 auf Karton
Wolke/Videojet:	Datamatrix-Code
Wolke/Videojet:	MHD auf Karton
Wolke/Videojet:	Druckbild auf Karton

Facing Karton

1

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion:	49 Tage
---------------------------	---------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	28 Tage
Laufzeit nach Öffnen:	

MHD Angaben

MHD auf Verpackung: Art:	Ablaufdatum - Grenze für Verzehr oder Gebrauch des Produktes. Auch: Zu Verbrauchen Bis- oder Maximales Haltbarkeitsdatum. Bedeutung hängt vom Produktkontext ab
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
2 °C	7 °C	Polen
2 °C	7 °C	Italien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Frankreich

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Italien
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Polen

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

IT: Conservare in frigorifero tra +2 °C e +7 °C. Da consumarsi preferibilmente entro il:
DE: Bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis:
NL: Gekoeld bewaren op +2 °C tot +7 °C. Ten minste houdbaar tot:
FR: À conserver entre +2 °C et +7 °C. À consommer de préférence avant le:
GB: Keep refrigerated below 5°C. Consume within 2 days after opening. Best before:
PL: Najlepiej spożyć przed: data podana w ramce poniżej. Przechowywać w lodówce w temperaturze od +2 °C do +7 °C.

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: tagliata a fiammifero / strips
IT: fior di latte -
IT: NO OGM - No mangimi derivanti da OGM -
GB: VEGETARIAN -
GB: LAKTOSE <0,1%*

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

2.500 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.:

zus. Akkreditierungslabel Verp.

zus. Akkr. Label Verp.:

zus. Akkr. Label Verp.:

zus. Akkr. Label 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
LACTOSE <0,1%*

Sacchetto: Raccolta Plastica 7

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.

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

Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Entsorgungshinweise für den Konsumenten

IT: Sacchetto - 7 - Raccolta Plastica

IT: Verifica le disposizioni del tuo Comune.

Verknüpfungsangaben zu externen Dateien

Webseite mit Produkt- oder www.goldsteig.it

Herstellerinformation

Allergenhinweise

GB: Allergy advice: For allergens, see ingredients in BOLD.

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**Serviovorschlag**

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

DE: Serviovorschlag

NL: Serveersuggestie

FR: Suggestion de présentation

GB: Serving suggestion

PL: Propozycja podania

Laktosehinweis

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

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

NL: *Lactose < 0,1 g per 100 g

FR: *Lactose < 0,1 g pour 100 g

GB: *Lactose < 0.1 g per 100 g

PL: *Laktoza <0,1 g na 100 g



31156_000

Folie Cammino D'Oro Mozzarella 2,5kg
gestiftelt

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Schlauchbeutel folie aus Kunststoff

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PP (Polypropylen)	20 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	27 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	4 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	29 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
16,83 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck Cellulose-Farben, mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

9

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	LDPE/PP/EVOH

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



30000_000

Steige (neutral) gewürfelt/gerieben 6-10kg

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	Testliner weiß		125 g/m2
E-Welle	Wellenstoff		95 g/m2
Innendecke	Wellenstoff		100 g/m2
E-Welle	Wellenstoff		85 g/m2
Innendecke	Testliner weiß		120 g/m2

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht 243,35 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Format

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

Druck**Druckverfahren**

unbedruckt mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

0

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

entfällt

Recyklat/Recyclingcode

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

FSC-/PEFC-Zertifizierung

FSC Recycled keine FSC-Auslobung auf Verpackung



Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp:	Palette
Verpackungsart:	Tertiär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

EPAL-Europalette

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
20.000 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge	Breite	Höhe
1.200 mm	800 mm	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