



4110

Goldsteig Emmentaler ca. 2,5kg 45% oGt

Kopfdaten**Verkehrsbezeichnung**

DE: Emmentaler, 45 % Fett i. Tr.

RO: Brânză Emmentaler – Brânză cu pastă tare, bucată. Conținut de grăsimi raportat la substanța uscată: min. 45%.

Conținut de grăsimi: 30%. Substanță uscată: 60%.

CZ: Emmentaler bloček, sýr přírodní, zrající. Obsah tuku v sušiny 45 %, obsah sušiny 60 %.

NL: Emmentaler 45+: 45 % vetgehalte op droge stof, in blok.

FR: Emmentaler: 45 % M.G. par rapport à la matière sèche, en bloc.

HR: Emmentaler, tvrdi sir sadrži (45% mliječne masti u suhoj tvari).

PL: Ser Emmentaler - podpuszczkowy, dojrzewający.

Marke

Markenname:

GOLDSTEIG

Markeninhaber Name:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Markeninhaber GLN:

4008432000007

Gültigkeit / Status

06.12.2024

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
Zielmarkt: Deutschland
Zielmarkt: Österreich
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Germania
Zielmarkt: Rumänien
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Německo
Zielmarkt: Tschechien
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Duitsland
Zielmarkt: Niederlande
Zielmarkt: Belgien
GDSN relevant: Ja
Inverkehrbringer: GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH
Adresse Inverkehrbringer: Siechen 11, D-93413 Cham, Njemačka
Zielmarkt: Kroatien
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, Allemagne
Zielmarkt: Frankreich
Zielmarkt: Belgien
GDSN relevant: Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt von:
RO: Procesat și ambalat de:
RO: Produs în Germania.
CZ: Výrobce:
NL: Producent:
FR: Producteur
HR: Proizvajalec:
PL: Producent:

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

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

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: 04069013
Importklassifikation Drittland
Importklassi. Drittland Wert:

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<=>	Wert	ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Deutschland	>	97,35	%
			Tschechien			
Salz			Deutschland		0,65	%
			Österreich			
Mikrobieller Labaustauschstoff			Frankreich	<	1,0	%
			Dänemark			
Käsereikulturen			Deutschland	<	1,0	%
			Frankreich			
			Dänemark			
			Australien			
			Niederlande			
			Italien			

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Käsereikulturen (enthält MILCH), mikrobieller Labaustauschstoff, Speisesalz.

RO: Ingrediente: LAPTE de vacă pasteurizat, culturi lactice bacteriene (conține LAPTE), cheag microbial, sare.

CZ: Složení: MLÉKO, sýrařské kultury (obsahuje MLÉKO), mikrobiální syřidlo, jedlá sůl.

NL: Ingrediënten: Gepasteuriseerde KOEMELK, kaaszuivelculturen (bevat MELK), microbieel stremsel, zout.

FR: Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, ferments lactiques (contient du LAIT), présure microbienne, sel.

HR: Sastojci: pasterizirano MLIJEKO, mljekarske kulture (sadrži MLIJEKO, mikrobn sirilo, sol.

PL: Składniki: MLEKO pasteryzowane, kultury mlekowe (zawiera MLEKO), podpuszczka mikrobiologiczna, sól.

Zus. Freiwillige Herkunftsangabe AT

Pasteurisierte Kuhmilch aus Deutschland, Tschechien

Sensorik

Sensorik

Aussehen	hellgelbes, mattfarbenes, Käsestück mit kirsch kern-bis walnuss kerngroßer Lochung, ohne Rinde
Konsistenz	geschmeidiger, elastischer, fester Käseteig
Geruch	je nach Reifegrad: süßlich, leicht nuss kernartig
Geschmack	je nach Reifegrad: mild aromatisch bis aromatisch, leicht nuss kernartig, leicht salzig

Chemische Durchschnittsanalyse

Chemische Merkmale

Prüfmerkmal	<=>	Wert	ME	Min.	Max.	Prüfmethode (chem.)
Trockenmasse			%	60,0	63,0	Nah-Infrarot-Messung
Feuchtigkeit			%	37,0	40,0	berechnet
Fett absolut			%	27,0	31,5	Nah-Infrarot-Messung
Fett in Trockenmasse			%	45,0	50,0	berechnet
Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse			%	49,0	56,0	berechnet
Natriumchlorid			%	0,40	1,00	Nah-Infrarot-Messung
pH				5,40	5,80	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 00.00-32
Koagulase positive Staphylokokken	<	100	KBE/1g			L 00.00-55
E. Coli	<	100	KBE/1g			L 00.00-25

Nährwerte/Portionen

Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

RO: Declarația nutrițională per

CZ: Výživové údaje na

NL: Gemiddelde voedingswaarde per

FR: Valeurs nutritionnelles moyennes pour

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 RO: Valoare energetică CZ: Energetická hodnota NL: Energie FR: Énergie HR: Energija PL: Wartość energetyczna	1.536	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie RO: Valoare energetică CZ: Energetická hodnota NL: Energie FR: Énergie HR: Energija PL: Wartość energetyczna	370	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett RO: Grăsimi CZ: Tuky NL: Vetten FR: Matières grasses HR: Masti PL: Tłuszcz	28,5	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren RO: din care acizi grași saturați CZ: z toho nasycené mastné kyseliny NL: waarvan verzadigde vetzuren FR: dont acides gras saturés HR: od kojih zasićene masne kiseline PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone	20,0	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate RO: Glucide CZ: Sacharidy NL: Koolhydraten FR: Glucides HR: Ugljikohidrati PL: Węglowodany	< 0,1	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker RO: din care zaharuri CZ: z toho cukry NL: waarvan suikers FR: dont sucres HR: od kojih šećeri PL: w tym cukry	< 0,1	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß RO: Proteine CZ: Bílkoviny NL: Eiwitten FR: Protéines HR: Bjelančevine PL: Białko	28,2	g			g	
Salz	DE: Salz RO: Sare CZ: Sůl NL: Zout FR: Sel HR: Sol PL: Sól	0,65	g			g	

Diättauglichkeit

Vegan nicht geeignet für
Vegetarisch geeignet für

Religiöse Zertifikate

Halal Nein
Kosher 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

enthält nicht

oder 10 mg/l ausgedrückt als SO₂

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

Reifezeit

8 Wochen

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. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006

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:	4008432041109
Datenträger Code der Art:	Kein Strichcode
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Basismengeneinheit
Tiefe:	100 mm
Breite:	110 mm
Höhe:	280 mm
Nettofüllmenge	2.500,00 G
Nettogewicht	2.500,00 G
Bruttogewicht	2.513,08 G
Mengenvariabler Artikel:	ja
Mengenvariabler Artikel Art:	Vorverpackte gewichts- oder mengenvariable Ware - Verpackung und Preisauszeichnung vom Händler oder Lieferanten. Beispiele: vorverpackte Käse- oder Fleischstücke, Obst und Gemüse, das nach Gewicht oder Stückzahl verkauft wird
Schwankungsbreite %:	
Schwankungsbereich min:	2.100 g
Schwankungsbereich max:	2.800 g
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Sonstige flexible Verpackung
Konsumenteneinheit:	ja
Bestelleinheit:	nein
Liefereinheit:	nein
Fakturiereinheit:	ja

Hierarchie 1 Daten

GTIN:	4008432941102
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	5
Tiefe:	500 mm
Breite:	310 mm
Höhe:	130 mm
Nettofüllmenge	12.500,00 G
Nettogewicht	12.500,00 G
Bruttogewicht	12.848,77 G
Mengenvariabler Artikel:	nein
Mengenvariabler Artikel Art:	
Schwankungsbreite %:	
Schwankungsbereich min:	
Schwankungsbereich max:	
Verpackung: Mehrwegkennzeich	nein
Verpackungsart:	Faltschachtel / Fasergusskarton / Faserformkarton
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:	1.184 mm
Nettofüllmenge	500.000,00 G
Nettogewicht	500.000,00 G
Bruttogewicht	534.200,80 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:	5
Lagen/Palette:	8
Einheiten/Palette:	40

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet:	MHD auf Karton
Wolke/Videojet:	Datamatrix-Code

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

Laufzeit nach Produktion:	120 Tage
---------------------------	----------

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	80 Tage
Laufzeit nach Öffnen:	

MHD Angaben

MHD auf Verpackung: Art:	Mindesthaltbarkeitsdatum - Ideales Verbrauchsdatum im Hinblick auf die Produktqualität. Auch: Zu Verkaufen Bis-Datum
MHD Codierung:	MHD, Gewicht, Code Nr. Fortlaufender Tag des Jahres, Uhrzeit: 24.06.16 2,45kg 123 13:15
MHD Position:	Etikett Oberseite Folie

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

Lagerungstemperatur min.	Lagerungstemperatur max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Rumänien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	6 °C	Belgien
2 °C	6 °C	Tschechien
2 °C	6 °C	Frankreich
2 °C	6 °C	Niederlande
2 °C	6 °C	Polen
2 °C	6 °C	Kroatien

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Rumänien
2 °C	6 °C	Tschechien
2 °C	6 °C	Niederlande
2 °C	6 °C	Belgien
2 °C	6 °C	Frankreich
2 °C	6 °C	Kroatien
2 °C	6 °C	Polen

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Bei +2 °C bis +7 °C ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Etikett unten.

RO: A se păstra la max. +2 °C – +7 °C. Nedeschis, a se consuma, de preferință înainte de / L: vezi eticheta de mai jos.

CZ: Skladujte při teplotě od +2 °C do +6 °C. Minimální trvanlivost do: viz štítek níže.

NL: Gekoeld bewaren tussen +2 °C en +6 °C. Ongeopend ten minste houdbaar tot: zie onderaan op voorzijde van het etiket.

FR: À conserver au frais entre +2 °C et +6 °C maximum et à consommer de préférence avant le: voir ci-dessous.

HR: Na temperaturi od +2 °C – +6 °C, neotvoreno, najbolje upotrijebiti do: vidi naljepnicu ispod na prednjoj strani.

PL: Najlepiej spożyć przed: data podana na dole z przodu opakowania. Przechowywać w temperaturze od +2 °C do +6 °C.

GDSN Daten

GPC Brick

GPC Brick Attribut	GPC Brick Ausprägung
Brickcode	10000028
Hinzugefügte Zutaten	Keine Zutaten hinzugefügt
Festigkeit des Käses	fest / halbhart / halbfest
Form / Beschaffenheit	Block
Falls essbare Rinde	Ja
Falls Biologisch	Nein
Vorgesehene Verwendung des Käses	Direktkonsum
Art des Käses	Hartkäse
Fettgehalt	Vollfett
Herkunft des Käses	Deutschland - nichtklassifiziert
Konservierungs- / Aufbewahrungsstoff	nicht identifizierbar
Würzigkeit vom Käse	mild
Ursprung	Kuh
Käsesorte	Emmentaler

Produktklassifikation (national)

Hart-, Schnitt- und halbfester Schnittkäse - Bedienungsware (0230)

Marketingbotschaft

DE: ohne Gentechnik -

DE: VEGETARISCH -

DE: Der nussig Feine -

DE: Natürlich aus der Goldsteig Wald & Bauern Region**Grenzenlos wie unsere Natur erstreckt sich unsere GOLDSTEIG Wald- und Bauernregion von Bayern bis nach Böhmen -

DE: LAKTOSE <0,1%* -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

Fettangaben

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

Fett im Milchanteil [%]:

Käse / Erzeugnisgruppe

Käsegruppe: Hartkäse - 56 % oder weniger Wassergehalt i.d.f. Käsemasse (Ausnahme: Standardsorten)

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

Akk. Label Verp.:

(TRIMAN) - Triman - französisches Label für eine erweiterte Verantwortung des Herstellers bei der Wiederverwertung

Akk. Label Verp.:

LAKTOSE <0,1%*

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.:

Tidy up man

zus. Akkr. Label Verp.:

Recyclingsnummer 07

Entsorgungshinweise für den Konsumenten

DE: Tidy up man

FR: Triman (Barquette+ Film)

Verknüpfungsangaben zu externen Dateien

Webseite mit Produkt- oder www.goldsteig.de

Herstellerinformation

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Ernährungshinw: Ernährungsart Ernährungsart auf Verpackung

Vegetarisch - Ohne Fleisch und ja

Fisch, Milch ist enthalten

Claimbeschreibung

DE: *Laktose < 0,1 g je 100 g

RO: *Fără lactoză, datorită procesului de fabricație (Lactoză < 0,1 g / 100 g).

CZ: *Laktóza < 0,1 g / 100 g

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

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

HR: *Bez laktoze (laktoza < 0,1g/100g)

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

Deklarationspflichtiger Zusatzstoff

Keine deklarationspflichtigen Enthält - Ist im Produkt enthalten

Zusatzstoffe vorhanden, abhängig

vom Zielmarkt. (Für Deutschland:

Enthält keine auf der Speisekarte

kenntlichmachungspflichtige

Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV.)

Zutaten auf Verpackung

ja

Verkaufsbereich

Bedientheke (wo nach Kundenwunsch portioniert wird)

Registrierungsnr. Verpackungsregister DE

DE1264025050636

Herkunftsort/Herkunftsangabe lt. Verp.

RO: cu lapte din Germania și Cehia.

Sonstige Deklarationen ML

Serviovorschlag

DE: Serviovorschlag

RO: Sugestie de prezentare

CZ: Návrh na servírování

NL: Serveertip

FR: Suggestion de présentation

HR: Prijedlog za serviranje

PL: Propozycja podania



31591_000 Unterfolie (neutral) Emmentaler Riegel 2,5kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Unterfolie

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PA (Polyamid)	60 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	140 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	<i>pro</i>	<i>ermittelt durch</i>
9,38 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Anzahl Druckfarben

0

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Rezyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	LDPE/PA

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



31599_000

Oberfolie GOLDSTEIG Emmentaler 2,5kg

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	PA (Polyamid)	15 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	50 µm	

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

<i>Gewicht</i>	<i>pro</i>	<i>ermittelt durch</i>
3,33 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Druck**Druckverfahren**

Flexo-Druck Cellulose-Farben, mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

8

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

verschweißt

Recyklat/Recyclingcode

<i>Rezyklatanteil</i>	<i>Recyclingcode</i>
0 %	LDPE/PA

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



37011_000

Thermo-Etikett neutral 68x61mm

Kopfdaten Verpackung**Materialtyp**

Materialtyp: Etiketten
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

Materialaufbau**Packmittel-Bezeichnung**

Etikett (Thermopapier) rechteckig

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht
0,37 g

pro
pro Stück

ermittelt durch
Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge
68 mm

Breite
61 mm

Höhe

Druck**Druckverfahren**

unbedruckt

mineralölfrei

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Druck Doppelseitig

Nein

Sonstiges**Recyklat/Recyclingcode**

Rezyklatanteil
0 %

Recyclingcode
22 - PAP (Papier)

FSC-/PEFC-Zertifizierung

FSC MIX

keine FSC-Auslobung auf Verpackung



30686_000

Karton GOLDSTEIG Emmentaler 5x2,5kg

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		120 g/m ²
C-Welle	Wellenstoff		90 g/m ²
Innendecke	Testliner braun		160 g/m ²

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht
283 g

pro
pro Stück

ermittelt durch
Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge
500 mm

Breite
310 mm

Höhe
130 mm

Druck**Druckverfahren**

Flexo-Druck

mineralölfrei

Anzahl Druckfarben

2

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

entfällt

Recykat/Recyclingcode

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

Recyklat/Recyclingcode

Rezyklatanteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar