



5731

GOLDSTEIG Ricotta 1,5 kg oGt

Kopfdaten**Verkehrsbezeichnung**

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

IT: Ricotta.

GB: Ricotta. Whey cheese, 45 % fat in dry matter.

FR: Ricotta. Fromage de lactosérum. 45 % matière grasse sur matière sèche.

NL: Ricotta. Op Italiaanse wijze bereid uit wei. 45+ vet in droge stof.

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

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

Marke

Markenname:

GOLDSTEIG

Markeninhaber Name:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Markeninhaber GLN:

4008432000007

Gültigkeit / Status

06.04.2022

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:

4008432000250

Inverkehrbringerdaten

Inverkehrbringer:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Adresse Inverkehrbringer:

Siechen 11, D-93413 Cham Germany

Zielmarkt:

Großbritannien

Zielmarkt:

Irland

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

Zielmarkt:

Niederlande

Zielmarkt:

Österreich

Zielmarkt:

Belgien

Zielmarkt:

Frankreich

Zielmarkt:

Italien

Zielmarkt:

Deutschland

Zielmarkt:

Slowakei

GDSN relevant:

Ja

Weitere Beschreibung

DE: Hergestellt in Deutschland von:
IT: Prodotto in Germania da:
GB: Produced in Germany by:
FR: Fabriqué en Allemagne par
NL: Geproduceerd in Duitsland door
CZ: Vyrobeno v Německu.
SK: Vyrobené v Nemecku:

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
Importklassi. Drittland Wert:

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<=>	Wert	ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Deutschland		36,0	%
			Österreich			
			Tschechien			
Pasteurisierter Milchrahm			Deutschland		33,8	%
			Molkenerzeugnis	Deutschland	29,7	%
Salz			Deutschland		0,35	%
			Österreich			
Citronensäure	Säuerungsmittel	E330	China		0,15	%
			Thailand			

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, pasteurisierter MILCHrahm, MOLKENERzeugnis (29,7%), Salz, Säuerungsmittel: Citronensäure.
IT: Ingredienti: LATTE pastorizzato, panna pastorizzata, siero di LATTE, sale, acidificante: acido citrico
GB: Ingredients: pasteurised cows MILK, pasteurised cream (MILK), whey product (MILK), salt, acid: citric acid.
FR: Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, crème pasteurisée (LAIT), lactosérum (LAIT), sel, acidifiant: acide citrique.
NL: Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, gepasteuriseerde room (MELK), wei (MELK), zout, voedingszuur: citroenzuur.
CZ: Složení: pasterované kravské MLÉKO, pasterovaná SEMTANA, SYROVÁTKA (29,7 %), jedlá sůl, kyselina: kyselina citronová.
SK: Zloženie: pasterizované kravské MLIEKO, pasterizovaná SMOTANA (33,9 %), SRVÁTKA (29,7 %), jedlá soľ, kyselina: kyselina citrónová.

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

<i>Prüfmerkmal</i>	<i><=> Wert</i>	<i>ME</i>	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>	<i>Prüfmethode (chem.)</i>
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

<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 00.00-22
E. Coli	< 100	KBE/1g		1.000	L 00.00-25
Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/1g		1.000	L 00.00-55

Nährwerte/Portionen

Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je 100g

IT: DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE valori medi per 100g

GB: Average nutritional values per 100g:

FR: Valeurs nutritionnelles par

NL: Gemiddelde Voedingswaarde per 100g

CZ: Výživové údaje na 100 g

SK: Výživové údaje na 100g:

Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Energie IT: Valore energetico GB: Energy FR: Énergie NL: Energie CZ: Energetická hodnota SK: Energia	751	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie IT: Valore energetico GB: Energy FR: Énergie NL: Energie CZ: Energetická hodnota SK: Energia	181	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett IT: Grassi GB: Fat FR: Matières grasses NL: Vetten CZ: Tuky SK: Tuky	14	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren IT: di cui acidi grassi saturi GB: of which saturates FR: dont acides gras saturés NL: waarvan verzadigde vetzuren CZ: z toho nasycené mastné kyseliny SK: z toho nasýtené mastné kyseliny	9,3	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate IT: Carboidrati GB: Carbohydrates FR: Glucides NL: Koolhydraten CZ: Sacharidy SK: Sacharidy	4,5	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker IT: di cui zuccheri GB: of which sugars FR: dont sucres NL: waarvan suikers CZ: z toho cukry SK: z toho cukry	4,5	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß IT: Proteine GB: Protein FR: Protéines NL: Eiwitten CZ: Bílkoviny SK: Bielkoviny	9,2	g			g	
Salz	DE: Salz IT: Sale GB: Salt FR: Sel NL: Zout CZ: Sůl SK: Sol'	0,3	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 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 SO₂

enthält nicht

Krebstiere und Produkte daraus

enthält nicht

Weichtiere und Produkte daraus

enthält nicht

Lupine und Produkte daraus

enthält nicht

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, 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: 4008432057315
 Datenträger Code der Art: EAN 13
 GTIN Vorgänger:
 Hierarchie: Basismengeneinheit
 Tiefe: 204 mm
 Breite: 204 mm
 Höhe: 105 mm
 Nettofüllmenge 1.500,00 G
 Nettogewicht 1.500,00 G
 Bruttogewicht 1.564,05 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: 4008432957318
 Datenträger Code der Art: EAN 13
 GTIN Vorgänger:
 Hierarchie: Karton
 Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh 2
 Tiefe: 421 mm
 Breite: 222 mm
 Höhe: 106 mm
 Nettofüllmenge 3.000,00 G
 Nettogewicht 3.000,00 G
 Bruttogewicht 3.226,00 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 63
Tiefe: 1.200 mm
Breite: 800 mm
Höhe: 1.098 mm
Nettofüllmenge 189.000,00 G
Nettogewicht 189.000,00 G
Bruttogewicht 223.774,00 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: 7
Lagen/Palette: 9
Einheiten/Palette: 63

Aufdruck Karton

Wolke/Videojet: MHD auf Karton

Facing Karton

1

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: Oberseite Folie

Chargenführung

ja

Temperaturbedingungen

Frisch - War niemals gefroren

Temperaturinformation Lagerung

Lagerungstemperatur min.	Lagerungstemperatur max.	Zielmarkt
2 °C	7 °C	Irland
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Tschechien
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Großbritannien
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Slowakei
1 °C	4 °C	Italien

Temperaturinformation Transport

Markt/Verteilzentrum min.	Markt/Verteilzentrum max.	Zielmarkt
1 °C	4 °C	Italien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Großbritannien
2 °C	7 °C	Irland
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Slowakei
2 °C	7 °C	Tschechien

Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

DE: Bei +2 °C bis +7 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck Oberfolie. Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +7 °C dicht verschlossen lagern und binnen 3 Tagen aufbrauchen.

IT: Conservare in frigorifero a +1°C - +4°C. Da consumare entro: vedi data sul fondo della vaschetta. Dopo l'apertura conservare ben chiuso a +1°C a +4°C e consumare entro 3 giorni.

GB: Store in refrigerator at +2°C - +7°C. Best before / Lot: see stamp. After opening, store tightly closed at +2°C to +7°C and use within 3 days.

FR: Conserver au réfrigérateur entre +2°C et +7°C. À consommer de préférence avant le: voir le film top empreinte. Après ouverture, conserver fermé entre +2°C et +7°C et utiliser dans les 3 jours.

NL: Bij +2°C tot +7°C ten minste houdbaar tot: zie opdruk top film. Na het openen, goed afgesloten bewaren bij +2°C tot +7°C en binnen 3 dagen gebruiken.

CZ: Spotřebujte do: viz horní fólie kelímku. Skladujte a uchovávejte při teplotě od +2 °C do +7 °C. Po otevření skladujte těsně uzavřené při teplotě +2 °C až +7 °C a spotřebujte do 3 dnů.

SK: Skladujte pri teplote od +2 °C do +7 °C. Spotrebujte do: pozri potlač na hornej fólii. Po otvorení skladujte tesne uzavreté pri teplote +2 °C až +7 °C a spotrebujte do 3 dní.

GDSN Daten

GPC Brick

<i>GPC Brick Attribut</i>	<i>GPC Brick Ausprägung</i>
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

Marketingbotschaft

DE: hoher Proteingehalt -

Grundpreisauszeichnungspflicht

ja

Grundpreisrel. Füllmenge

1.500 g

Fettangaben

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

Fett im Milchanteil [%]:

Käse / Erzeugnisgruppe

Käsegruppe: Molkenkäse, Molkeneiweißkäse

Erzeugnisgruppe:

Produkte: Käse und Käseerzeugnisse (im Sinne Käseverordnung)

Funktionsbezeichnung

Käse

Akkreditierungslabel

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**zus. Akkreditierungslabel Verp.**

zus. Akkr. Label Verp.:

zus. Akkr. Label Verp.:

Vasetto: Raccolta Plastica PP 5

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.:

Verifica le disposizioni del tuo Comune.

zus. Akkr. Label Verp.:

Pellicola: Raccolta Plastica 7

Entsorgungshinweise für den Konsumenten

IT: Verifica le disposizioni del tuo Comune.

IT: Pellicola: Raccolta Plastica -

IT: Vasetto: Raccolta Plastica -

Verknüpfungsangaben zu externen DateienWebseite mit Produkt- oder www.goldsteig.de

Herstellerinformation

Ernährungs- und Allergiehinweise Verp.

Vegetarisch

Ernährungshinweise: Ernährungsart

Vegetarisch - Ohne Fleisch und Fisch, Milch ist enthalten

Deklarationspflichtiger Zusatzstoff

Keine deklarationspflichtigen Enthält - Ist im Produkt enthalten

Zusatzstoffe vorhanden, abhängig

vom Zielmarkt. (Für Deutschland:

Enthält keine auf der Speisekarte

kennlichmachungspflichtige

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

DE: Serviovorschlag

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

GB: Serving suggestion

FR: Suggestion de présentation

NL: Serveersuggestie

CZ: Návrh na servírování

SK: Návrh na servírovánie



34080_000

Siegel-Folie GOLDSTEIG Ricotta 1,5kg

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	PET (Polyethylenterephthalat)	23 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	26 µm	
Innenschicht	PA (Polyamid)	4 µm	
Innenschicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	4 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	26 µm	

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

Gewicht 3,05 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Druck**Druckverfahren**

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

9

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil 0 % *Recyclingcode* LDPE/PET/PA

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



34084_000

Deckel (neutral) Ricotta 1,5kg

Kopfdaten Verpackung**Materialtyp**

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

Materialaufbau**Packmittel-Bezeichnung**

Polypropylen-Deckel

Materialaufbau

<i>Schicht</i>	<i>Material</i>	<i>Dicke</i>	<i>Grammatur</i>
Deckel	PP (Polypropylen)	700 µm	

Physikalische Eigenschaften**Gewicht**

<i>Gewicht</i>	<i>pro</i>	<i>ermittelt durch</i>
24,5 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

<i>Länge</i>	<i>Breite</i>	<i>Höhe</i>
204 mm	204 mm	1 mm

Druck**Druckverfahren**

unbedruckt

Anzahl Druckfarben

0

Einfärbung Rohmaterial

transparent

Lack

Nein

Sonstiges**Originalitätsverschluss**

entfällt

Recycling

<i>Recyclinganteil</i>	<i>Recyclingcode</i>
0 %	05 - PP



34083_000

Becher (neutral) Ricotta 1,5kg

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

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

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

PP-Schale

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Becher	PP (Polypropylen)	550 µm	

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht	<i>pro</i>	<i>ermittelt durch</i>
36,5 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge	Breite	Höhe
200 mm	200 mm	102 mm

Druck

Druckverfahren

unbedruckt

Anzahl Druckfarben

0

Einfärbung Rohmaterial

weiß

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

verschweißt

Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	05 - PP



35041_000

Karton GOLDSTEIG Ricotta 2x1,5kg

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	Kraftliner weiß		125 g/m ²
E-Welle	Wellenstoff		80 g/m ²
Innendecke	Testliner weiß		130 g/m ²

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

Gewicht 97,9 g *pro* pro Stück *ermittelt durch* Lieferanten-Spezifikation

Format

Länge 421 mm *Breite* 222 mm *Höhe* 74 mm

Druck

Druckverfahren

Flexo-Druck

Anzahl Druckfarben

2

Lack

Nein

Sonstiges

Originalitätsverschluss

entfällt

Recycling

Recyclinganteil 65 % *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

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar



31821_000

Graukarton-Zwischenlage (1 Lage pro Palette)

Kopfdaten Verpackung

Materialtyp

Materialtyp: Vollpappe-Karton
Verpackungsart: Tertiär-Verpackung

Materialaufbau

Packmittel-Bezeichnung

Zwischenlage

Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Monomaterial	Vollpappe		350 g/m ²

Physikalische Eigenschaften

Gewicht

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

Format

Länge	Breite	Höhe
1.120 mm	730 mm	1 mm

Druck

Einfärbung Rohmaterial

Sonstiges

Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
100 %	21 - PAP (Vollappe)

FSC-/PEFC-Zertifizierung

FSC Recycled	keine FSC-Auslobung auf Verpackung
--------------	------------------------------------