

**2480****Goldsteig Mozzarella 1kg oGt****Kopfdaten****Verkehrsbezeichnung**

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

NL: Mozzarella 45 % vet in droge stof. 23,5 % vet op het eindproduct.

FR: Mozzarella Fromage à pâte filée 45 % de Mat.Gr. sur sec. 23,5 % Mat. Gr. sur produit fini.

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

PL: Mozzarella bez zalewy – Pełnotłusty ser podpuszczkowy niedojrzewający.

**Markenname**

GOLDSTEIG

**Gültigkeit / Status**

17.09.2021

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:

Österreich

Zielmarkt:

Deutschland

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, Niemcy

Zielmarkt:

Polen

GDSN relevant:

Ja

Inverkehrbringer:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Adresse Inverkehrbringer:

Siechen 11, D-93413 Cham, Allemagne

Zielmarkt:

Frankreich

GDSN relevant:

Ja

Inverkehrbringer:

GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH

Adresse Inverkehrbringer:

Siechen 11, D-93413 Cham, Germany

Zielmarkt:

Großbritannien

Zielmarkt:

Irland

GDSN relevant:

Ja

Weitere Beschreibung

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

Herstellerdaten Kommunikationsdaten

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

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: England  
Importklassi. Drittland Wert: 0406103090

Zutaten

Zutatentabelle

Zutat	Klasse	E Num.	Herkunftsland	<=>	Wert	ME
Pasteurisierte Kuhmilch			Deutschland	>	97,25	%
			Tschechien			
			Österreich			
Salz			Deutschland		0,75	%
			Österreich			
Mikrobieller Labaustauschstoff	Säuerungsmittel	E330	Frankreich	<	1,0	%
Citronensäure			Thailand	<	1,0	%
			China			

Zutatenliste

DE: Zutaten: pasteurisierte KuhMILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Säuerungsmittel: Citronensäure.  
NL: Ingrediënten: gepasteuriseerde koeMELK, zout, microbieel stremsel, voedingszuur: citroenzuur.  
FR: Ingrédients: LAIT de vache pasteurisé, sel, présure microbienne, acidifiant: acide citrique.  
GB: Ingredients: pasteurised cow's MILK, salt, microbiological rennet, acid: citric acid.  
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	0	1.000	L 00.00-25
Koagulase positive Staphylokokken	< 100	KBE/1g	0	1.000	L 00.00-55

## Nährwerte/Portionen

### Zubereitungsgrad zu Nährwertangaben

unzubereitet

### Text Nährwertbezug

DE: Durchschnittliche Nährwerte je

NL: Gemiddelde voedingswaarden per

FR: Valeurs nutritionnelles moyennes pour

GB: Average nutritional values per

PL: Wartość odżywcza na

### Nährwerte

Nährwerte	Nährwerte deklariert	je 100g	ME	RM / 100 g	je Portion	ME	RM / Portion
Brennwert (kJ)	DE: Energie NL: Energie FR: Énergie GB: Energy PL: Wartość energetyczna	1.262	kJ			kJ	
Brennwert (kcal)	DE: Energie NL: Energie FR: Énergie GB: Energy PL: Wartość energetyczna	304	kcal			kcal	
Fett	DE: Fett NL: Vetten FR: Matières grasses GB: Fat PL: Tłuszcz	23,5	g			g	
davon gesättigte Fettsäuren	DE: davon gesättigte Fettsäuren NL: waarvan verzadigde vetzuren FR: dont acides gras saturés GB: of which saturates PL: w tym kwasy tłuszczowe nasycone	16,5	g			g	
Kohlenhydrate	DE: Kohlenhydrate NL: Koolhydraten FR: Glucides GB: Carbohydrate PL: Węglowodany	2,1	g			g	
davon Zucker	DE: davon Zucker NL: waarvan suikers FR: dont sucres GB: of which sugars PL: w tym cukry	2,1	g			g	
Eiweiß	DE: Eiweiß NL: Eiwitten FR: Protéines GB: Protein PL: Białko	21,0	g			g	
Salz	DE: Salz NL: Zout FR: Sel GB: Salt PL: Sól	0,75	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

**Allergene ALBA**

Milch und Milcherzeugnisse	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

**Weitere Produktinformationen**

**Labart**

Mikrobielles Lab - von Schimmelpilzen, die proteolytische Enzyme produzieren können

**Rinde verzehrbar**

nicht zutreffend

## Sonstige Angaben

### BEZEICHNUNG

allgemeine Information

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 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

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:	4008432024805
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	1.004,57 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:	4008432924808
Datenträger Code der Art:	EAN 13
GTIN Vorgänger:	
Hierarchie:	Karton
Anz.nächst niedr.Art.Sort.einh	15
Tiefe:	354 mm
Breite:	244 mm
Höhe:	236 mm
Nettofüllmenge	15.000,00 G
Nettogewicht	15.000,00 G
Bruttogewicht	15.307,55 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:	1.088 mm
Nettofüllmenge	600.000,00 G
Nettogewicht	600.000,00 G
Bruttogewicht	632.552,00 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:	EAN-8/EAN-13 auf Karton
Wolke/Videojet:	MHD auf Karton
Wolke/Videojet:	Druckbild auf Karton

Haltbarkeit/Aufbewahrung

Laufzeit

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

Laufzeit Kunde

Laufzeit nach Wareneingang:	18 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
2 °C	7 °C	Österreich
2 °C	7 °C	Belgien
2 °C	7 °C	Deutschland
2 °C	7 °C	Frankreich
2 °C	7 °C	Großbritannien
2 °C	7 °C	Irland
2 °C	7 °C	Niederlande
2 °C	7 °C	Polen



## Temperaturinformation Transport

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

## Handhabungsanweisungen

Kühlpflichtig

### Aufbewahrungshinweise für den Konsument.

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

NL: Gekoeld bewaren, +2 °C tot +7 °C. Na openen, afgedekt bewaren tussen +2 °C en +7 °C, gebruik binnen de 48 uur na opening. Ten minste houdbaar tot: zie opdruk rechts.

FR: Conserver entre +2 °C et +7 °C. Après ouverture, conserver hermétiquement fermé entre +2 °C et +7 °C, consommer dans les 48 heures. A consommer de préférence avant le: voir impression à droite.

GB: Keep refrigerated at +2 °C to +7 °C. Once opened store in an air tight container at +2 - +7 °C and use within 48 hours. Best before: see panel on the right side.

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

DE: ohne Gentechnik -

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**

Akkr. Label Verp.:

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.:

(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.

zus. Akkr. Label Verp.:

Tidy up man

**Verknüpfungsangaben zu externen Dateien**

Webseite mit Produkt- oder

[www.goldsteig.de](http://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

kenntlichmachungspflichtige

Zusatzstoffe nach §9 ZZuIV.)

**Zutaten auf Verpackung**

ja

**Verkaufsbereich**

Selbstbedienungsfläche (wo der Kunde das Produkt selbst nehmen kann)

**Sonstige Deklarationen ML****Serviovorschlag**

DE: Serviovorschlag

NL: Serveersuggestie

FR: Suggestion de présentation

GB: Serving suggestion

PL: Propozycja podania



31429\_000

Oberfolie GOLDSTEIG Mozzarella 1kg

#### Kopfdaten Verpackung

##### Materialtyp

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

#### Materialaufbau

##### Packmittel-Bezeichnung

Oberfolie

##### Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PA (Polyamid)	15 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	45 µm	

#### Physikalische Eigenschaften

##### Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
1,39 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

#### Druck

##### Druckverfahren

Flexo-Druck

##### Anzahl Druckfarben

10

##### Einfärbung Rohmaterial

weiß

##### Lack

Nein

#### Sonstiges

##### Originalitätsverschluss

verschweißt

##### Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	LDPE/PA



31401\_100 Unterfolie (neutral), Mozzarella Stange 1 kg

## Kopfdaten Verpackung

### Materialtyp

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

## Materialaufbau

### Packmittel-Bezeichnung

Unterfolie

### Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außenschicht	PA (Polyamid)	48 µm	
2. Schicht	EVOH (Ethylen-Vinylalkohol-Copolymer)	8 µm	
Innenschicht	LDPE (Weich-Polyethylen)	84 µm	

## Physikalische Eigenschaften

### Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
3,18 g	pro Stück	Lieferanten-Spezifikation

## Druck

### Druckverfahren

unbedruckt

### Anzahl Druckfarben

0

### Einfärbung Rohmaterial

weiß

### Lack

Nein

## Sonstiges

### Originalitätsverschluss

verschleißt

### Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	LDPE/PA/EVOH



30402\_000 Karton GOLDSTEIG Mozzarella 15x1kg oGt

#### Kopfdaten Verpackung

##### Materialtyp

Materialtyp: Wellpappe-Karton  
Verpackungsart: Sekundär-Verpackung

#### Materialaufbau

##### Packmittel-Bezeichnung

Faltschachtel

##### Materialaufbau

Schicht	Material	Dicke	Grammatur
Außendecke	Testliner weiß		140 g/m2
C-Welle	Wellenstoff		125 g/m2
Innendecke	Testliner braun		120 g/m2

#### Physikalische Eigenschaften

##### Gewicht

Gewicht 239 g pro Stück ermittelt durch Lieferanten-Spezifikation

##### Format

Länge 354 mm Breite 244 mm Höhe 236 mm

#### Druck

##### Druckverfahren

Flexo-Druck

##### Anzahl Druckfarben

2

##### Lack

Nein

#### Sonstiges

##### Originalitätsverschluss

entfällt

##### Recycling

Recyclinganteil 99 % Recyclingcode 20 - PAP (Wellpappe)

##### FSC-/PEFC-Zertifizierung

FSC MIX

##### FEFCO-Code



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	PE (Polyethylen)	17 µm	

#### Physikalische Eigenschaften

##### Gewicht

Gewicht	pro	ermittelt durch
250 g	pro Palette	Lieferanten-Spezifikation

#### Druck

##### Einfärbung Rohmaterial

transparent

#### Sonstiges

##### Recycling

Recyclinganteil	Recyclingcode
0 %	04 - LDPE

##### FSC-/PEFC-Zertifizierung

nicht anwendbar