

A R T I K E L P A S S der Fa. Ruwisch & Zuck (RuZu) vom 8/11/17
 Ruwisch & Zuck - Artikelnummer | 1751 Stand: 9/05/17
 Artikelbezeichnung (verkürzt) | CBT.VIEUX PORCHE
 Artikelbezeichnung für Preisschild | Camembert Vieux Porche
 Land - Gewicht - % Fett i. Tr. | F - 250 - 52 %
 Fettangabe auf dem Produkt | 52% Fett i.Tr.
 Milchsorte | Kuhmilch
 Käsegruppe laut Käseverordnung bzw. Bezeichnung des Lebensmittels:
 Camembert / Weichkäse

Kurze Aus dem Limousin. 2 Wo. gereift, cremige |
 Produkt- Konsistenz, aromatisch im Geschmack, in | Ihr Preis: Euro/St.
 Info: der typischen Spanschachtel. | *****

| | | | |
|-------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| Basisangaben: | | Weitere Angaben: | |
| Preis je St.=1 Kilo=2 | 1 | GTIN Verbrauchereinheit | 3365500000613 |
| Mehrwertsteuersatz | 7 % | GTIN Unterverpackung | |
| Gramm je Stückartikel | 250 | GTIN Originalkarton | 43365500000611 |
| Gramm ca. Kiloartikel | | Pfandartikel | |
| Egalisierter Kiloart. | | Domus- / Extra-Sortiment | S / |
| Inhalt je Original-Kt. | 6 | Domus-Katalog auf Seite | 58 |
| Unterverpackung | | V= z.Z. Vorbestell-Art. | |
| Kein Anbruch möglich=N | N | Hersteller | CHAVEGRAND, F 23800 |
| Kartons je Palette | 63 | Herkunft / Region | LIMOUSIN |
| Anzahl Lagen je Palette | 9 | Geschützter Artikel | - |
| Kartons je Lage Palette | 7 | Reifezeit mindestens | 1 Wo. |
| Länge Orig.-Karton | 47 cm | Geschmack | AROMATISCH |
| Breite Orig.-Karton | 25 cm | Milchbehandlung | THERMISIERT |
| Höhe Orig.-Karton | 6 cm | Lab-Art | TIERISCH |
| Länge Stück | 11 cm | MHD inkl. Anlieferitag | 17 Tage |
| Breite Stück | 11 cm | Temperatur von - bis | 2 - 8 °C |
| Höhe Stück | 3 cm | Öko-Kontrollstelle (Bio) | - |
| Bruttogewicht Karton | 1781 g | EU/Nicht EU-Landwirtsch. | |
| Bruttogewicht Stück | 270 g | Zolltarifnummer | 04069082 |
| Für d. Verkaufsbereich | SB-REGAL | Identitätskennzeichen | FR 23117001 CE |
| RuZu - Käsegruppe | 51 | Art der Rinde | WEIßSCHIMMEL |
| Essbarkeit der Rinde | Rinde zum Verzehr geeignet | | |

| | | | |
|----------------------|---|-------------------------------------|---|
| Zusatzstoffe: | | Allergene: (J=Ja S=In Spuren enth.) | |
| Farbstoffe | - | Eier und -erzeugnisse | - |
| Verdickungsmittel | - | Erdnüsse und -erzeugnisse | - |
| Konservierungsstoffe | - | Fisch und -erzeugnisse | - |
| Schmelzsalze | - | Glutenhaltiges Getreide | - |
| Säuerungsmittel | - | Krebstiere u.-erzeugnisse | - |
| Geschmacksverstärker | - | Lupine | - |
| Antioxidationsmittel | - | Milch und -erzeugnisse | J |
| Sonstige | - | Schalenfrüchte | - |
| | | Schwefeldioxid/Sulfite | - |
| | | Sellerie und -erzeugnisse | - |
| | | Senf und -erzeugnisse | - |
| | | Sesamsamen u.-erzeugnisse | - |
| | | Soja u. Sojaerzeugnisse | - |
| | | Weichtiere | - |

| | | | |
|------------------------------|--------|------------------------|------|
| Nährwertangaben je 100 g/ml: | | Weitere Deklarationen: | |
| Brennwert in kj | 1248 | Laktosefrei | NEIN |
| Brennwert in kcal | 301 | Laktosegehalt | |
| Eiweiß | 19,0 g | GVO-deklar.-pflichtig | NEIN |
| Kohlenhydrate | <0,1 g | FRK wärmebehandelt | - |
| davon Zucker | <0,1 g | | |
| Fett absolut | 25,0 g | | |
| davon gesätt.Fettsäuren | 17,0 g | | |
| Salz | 1,5 g | | |
| Fett im Milchanteil | - | | |

Zutatenverzeichnis inkl. Quid - sowie Angaben für den Verbraucher:
 THERMISIERTER MILCH, Salz, Milchsäurebakterien, Lab