



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Marke Mona Liesl

Qualität

100% bio, Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-022 | Kontrollverein

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland / -region der Hauptzutat (en)

Baden-Württemberg

Zutaten

KUHMILCH*, Salz, Lab

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

* = Zutaten aus ökol. Landbau, ** = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert. (BNN-Klassifizierung: 0)

*kontrolliert biologischer Anbau

Konv. Zutaten vorhanden

nein

Allgemeines

Mona Liesl ist 100 % Bio

Seit dem Jahr 2000 produzieren wir handwerklich hergestellten Kuhkäse in verschiedenen Variationen. Hierbei setzen wir stets auf höchste Qualität welche wir durch den Einsatz bester Rohstoffe, handwerkliche schonende Verarbeitung und eine enge Kommunikation und Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten gewährleisten.

Die Produktion der handwerkliche Käsespezialitäten findet in Teningen - zwischen Glotter, Elz und Dreisam gelegen - auf einer Fläche von 850 qm statt.

Neben der Entwicklung neuer Produkte bauen wir auch unser Qualitätswesen stetig aus - seit dem Frühjahr 2016 sind wir IFS Food zertifiziert.





Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260 100 870767	GTIN-Verpackung  4 260 100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	--	---	------------------------	---

Besonderheiten

Der Klassiker unter den tausenden Käsesorten darf nicht fehlen. Mona Liesl Camembert wird innerhalb von drei Wochen aus frischer Kuhmilch hergestellt. Schon zu Beginn der Produktion sorgt handwerkliches Geschick für die spätere Cremigkeit des Käses.

Kurzbeschreibung

milder Camembert-Käse aus dem Schwarzwald

Herstellung

aus handwerklicher Milchverarbeitung

Lager- und Aufbewahrungshinweis

bei + 8 °C gekühlt lagern

Nährwert Pflicht

Pflicht

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

Spuren möglich: Sesam, Pfeffer

nicht enthalten: Fruktose, Glutamat, Haselnuss, Kakao

weitere Eigenschaften oder Diäthinweise

Rohstoffe nicht jodiert ✓

ungesüßt ✓



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260 100 870767	GTIN-Verpackung  4 260 100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	--	---	------------------------	---

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Qualität, Anteil an Bio-Zutaten	100% bio
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Verwendung des EU Gemeinschaftslogos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-022
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland
Labels vollständig	ja

Sonstiges

Verbandszertifiziert	ja
IK Kürzel	DB
Identitätskennzeichen	DE-BW-08058-EG
E-Nummern vorhanden	nein
Verarbeitungshilfsstoffe	nicht verwendet
Art d. Transports	Dachser
Zutaten auf Etikett	ja
Volldeklariertes Etikett	ja

weitere Bezeichnungen

Produktname mittellang	Camembert
Regaltext	Camembert
Kassentext	Camembert
Artikelart	normaler Artikel

Angaben zu LMIV

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Bezeichnung des Lebensmittels	Camembert
Abweichender Inverkehrbringer	nein
Inverkehrbringer	Monte Ziege GmbH & Co. KG, Gottlieb-Daimler-Strasse 5, D-79331 Teningen



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Saisonartikel	nein
Gesüßt	nein
Süßung	nicht gesüßt
Milchart	Kuh
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Rohmilch	nein
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Weichkäse
Käsegruppe AU	Weichkäse
Fett i. Tr.	45 %
mindestens	ja
Fettgehaltsstufe	Vollfettstufe
Art der Reifung	schimmelgereift
Reifezeit	14 Tage
Rinde verzehrbar	ja
Wärmebehandlung Käse	mit pasteurisierter Milch hergestellt
Labart	Kälberlab
Salz	2,5 %
Salzart	Steinsalz
Rinde	Edelschimmel weiß, essbar
Käseform	Ganzer Laib
Triebmittel vorhanden	nein
Region	Schwarzwald
Rechtlicher Status	Lebensmittel
Produzent	Käserei Monte Ziege
Reifezeit	8 Tag(e)

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1412 kJ / 340 kcal
Fett	27,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	19,6 g
Kohlenhydrate	3,1 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	19,9 g
Salz	1,8 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

GTIN Stück vorhanden	ja
Preiscode	nein
Gewichtcode	ja
SAN Code	282076
Wiegeartikel	ja
Standardgewicht	0,180 kg
Gewicht Spanne unten	0,15 kg
Gewicht Spanne oben	0,21 kg
Schwankung	10 %
Wiegegewicht Spezifikation	circa
offener Verkauf	ja
Bestellbar	ja
Bestellbar VE	nein
Konsumenteneinheit Stück	ja
Verpackungsmaterial	OPP
Verpackungsart	Stück
Bezeichnung der Einzelstücke	Stück
Entsorgungsmaterial Stück (DE)	Kunststoff klein: 4 g
Entsorgungsmaterial Stück (AT)	Kunststoff klein: 4 g
Etikett international	Deutsch
EAN VE auf Ware	ja

Infos für den Handel (BtoB)

Chargenführung	freiwillig chargengeführt
Lieferbar ab	2008-09-05
Intrastat-Nr	04069082
Intrastat Gewicht	1 kg
Intrastat Region	8
MHD oder Verbrauchsdatumspflicht	ja
Frischedatumsart	MHD auf der Verpackung
Rest.lz. GH	32 Tage
MHD ab Produktion	40 Tage
Temperaturgeführt	ja
Lagerung min	2 °C
Lagerung optimal	6 °C
Lagerung max	8 °C
Kühlpflichtig	ja
Lagerhinweis GH	leichtverderbliche Fracht

Maße und Gewichte der VE (VerbrauchsEinheit / Stück)

Breite	75 mm
Tiefe	75 mm
Höhe	25 mm
Bruttogewicht	0,185 kg
Füllgewicht	0,180 kg



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Angaben zur VPE1 (Verpackungseinheit / Gebinde)

GTIN VPE1 vorhanden	ja
Konsumenteneinheit	nein
Bestellbar VPE1	ja
VE in 1 VPE	6 St
EAN VPE1 auf Ware	ja
Verpackungsmaterial	Pappe
Verpackungsart	Karton
Entsorgungsmaterial VPE1 (DE)	Kunststoff klein: 24 g
Entsorgungsmaterial VPE1 (AT)	Kunststoff klein: 24 g

Maße und Gewichte der VPE1

Breite	190 mm
Tiefe	285 mm
Höhe	49 mm
Bruttogewicht	1,200 kg

Angaben zur VPE2 (Verpackungseinheit / Gebinde)

GTIN VPE2 vorhanden	nein
EAN VPE2 auf Ware	nein

Angaben zur Palette

Palettenart	1/1 EURO-Palette
Breite Palette	1200 mm
Tiefe Palette	800 mm
Höhe Palette	1200 mm
Pal.gewicht	410 kg
VPE1 / Lage	16
VPE1 / Palette	320
VPE1 Lagen / Palette	20
Palette stapelbar	nein
Stapelmenge	1
GS1 Transportetikett	nein
CCG Maß	EUL I

Preise und Konditionen

MwSt-Satz_DE	7 %
MwSt-Satz_AU	10 %
Fakturiereinheit	VPE1
Mindestbest.	1 VPE
Grundpreispflichtig	ja
Grundpreiseinheit	100g
Verbrauchssteuerrelevant	nein

Sortimentsrichtlinien BNN

erfüllt Sortimentsrichtlinien BNN	ja
-----------------------------------	----



Mona Liesl Camembert, ca.180g

Ziegen siegen!



Artikelnummer 22223	GTIN-Stück  4 260100 870767	GTIN-Verpackung  4 260100 879074	eco-ID 59976	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	ausgewogen blumig
Aussehen außen	Weißschimmel
Aussehen innen	gelblich
Geruch	nussig
Konsistenz	cremig

Entsorgung

Entsorgungssystem	BellandVISION
Recycling Codes	05 PP (Polypropylen)
Lizenzpflicht (DE)	ja
Lizenzgebühr abgeführt (DE)	ja
Lizenzpflicht (AT)	ja
Lizenzgebühr abgeführt (AT)	nein

Data NatuRe

Warengruppe	01080401
-------------	----------

Übertrag zu anderen Dienstleistern

Data NatuRe	ja
Bio-ID	6e1c05d1-6f1e-474a-a1e5-6e35cc1ddb69

Bibbeleskäs SB, 280g 21210	Mona Liesl in Öl, 150g 21300
-------------------------------	---------------------------------