

| | |
|--|--|
| | 9193 |
| Artikelbezeichnung Sortimentskatalog | Knoblauch gewürfelt, 10 x 1 kg |
| Artikelnummer Polarfrost: | 9193 |
| Artikelbezeichnung Polarfrost | Knoblauch gewürfelt 1 kg |
| Kartoninhalt: | 10 x 1 kg = 10 kg |
| Artikelbezeichnung Sortimentskatalog | Knoblauch gewürfelt, 10 x 1 kg |
| EAN - EVE (Stück): Polarfrost | 9001780091937 |
| EAN - VE (Überkarton): Polarfrost: | 9001780291931 |
| Produkteigenschaften: | |
| Deklarationspflichtige Zutatenliste (inkl. Fangmethode, Fanggebiet bei Produkten der Fischerei und Aquakultur) | Zutaten: Knoblauch gewürfelt, |
| Zusätzliche spezifische Produktmerkmale (inkl. art- und produktionstypische Merkmale; Verarbeitungsart, Stückgröße und -gewicht, etc.) | Knoblauch gewürfelt, geschält, arttypischer Geschmack und Geruch |
| Zusatzinformation Fangmethode / Fanggebiet | |
| Nährwerte (pro 100g): | |
| Energie: Kj | 593 |
| Energie: kcal | 142 |
| Fett: (Gramm) | < 0,5 |
| davon gesättigte Fettsäuren: (Gramm) | < 0,1 |
| Kohlenhydrate: (Gramm) | 28 |
| davon Zucker: (Gramm) | 7 |
| Eiweiß: (Gramm) | 6 |
| Salz: (Gramm) | 0,05 |
| Zubereitung: | Aufgetaut wie frischer Knoblauch zu verarbeiten. |
| Sonstige Angaben zu Produkteigenschaften: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. |
| Bruttogewicht Karton in ml bzw. g: | 11801 |
| Nennfüllmenge Karton in ml bzw. g: | 10000 |
| Nennfüllmenge EVE in ml bzw. g | 1000 |
| Haltbarkeit: | |
| Mindesthaltbarkeit bei Abpackung in Tagen: | 730 |
| Garantierte Restlaufzeit bei Anlieferung in Tagen PF: | 120 |
| Verpackung: | |
| Anzahl Innenverpackung pro Umkarton | 10 |
| Material: | PE Beutel |
| Länge (Tiefe) in cm: | 34,5 |
| Höhe in cm: | 3 |
| Breite in cm: | 20,5 |
| Verpackung Karton: | |
| Material | Karton |
| Länge (Tiefe) in cm: | 39,5 |
| Höhe in cm: | 19 |

| | |
|---|--|
| Breite in cm: | 29,5 |
| Logistikdaten | |
| Anzahl Kartons pro Palette | 66 |
| Anzahl Kartons pro Lage | 12 |
| Anzahl Lagen pro Palette: | 5,5 |
| Palette - Länge in cm: | 120 |
| Palette - Breite in cm: | 80 |
| Lagerung / Transport: | |
| Spezielle Lager- und/oder Transportanforderungen: | mindestens -18°C |
| Sonstige Angaben zu Transport/Lagerung: | Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! |
| Allergenkennzeichnung: Liste der Lebensmittelallergene gemäss Anhang IIIA der Richtlinie 2006/142/EG: Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? (Kreuzkontamination als Zusatzinformation möglich) | |
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Krebstiere. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose). Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Nüsse und Nusserzeugnisse / SCHALENFRÜCHTE. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |

| | |
|--|---------|
| Schwefeldioxid und Sulfite. Sulfit in Konzentrationen über 10 mg (SO ₂)/kg. Wenn ja, in welcher/n Zutat/en? | - |
| Firmenmäßige Zeichnung; Dokument wird elektronisch versandt | |
| Ort / Datum: | 2/28/18 |