

Zielmarkt	Österreich
GLN des	4306188000006
Lieferantenname	Zentrale Handelsgesellschaft mbH
GTIN	04306188407508
Artikelkurzbeschreibung	JT Mozzarella gerieben 250g OGT



Übersicht Logistik / Artikelhierarchie

GTIN	Verpackungsart	Tiefe	Breite	Höhe	Bruttogewicht	Basisartikel
04306188407508	Standbeutel	27 Millimeter	160 Millimeter	215 Millimeter	256 Gramm	1
04306188407515	Faltschachtel /	299 Millimeter	160 Millimeter	196 Millimeter	2673.7 Gramm	10
04306188407522	Palette	1200 Millimeter	800 Millimeter	1124 Millimeter	287620 Gramm	1000

Übersicht Einheiten

GTIN	Verpackungsart	Konsumenteneinheit	Bestelleinheit	Liefereinheit	Fakturiereinheit
04306188407508	Standbeutel	Ja	Ja	Nein	-
04306188407515	Faltschachtel /	Nein	Ja	Ja	-
04306188407522	Palette	Nein	Ja	Ja	-

Identifizierung

Zielmarkt	Österreich
GTIN	04306188407508
Vorläufiger Artikelstatus	-
Datenträger: Code der Art	Kein Datenträger
GLN des Datenverantwortlichen	4306188000006
Name des Datenverantwortlichen	Zentrale Handelsgesellschaft mbH
Basisartikel	Ja
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit
Temporärer Ersatzartikel	-
Vorgänger-GTIN	-
Nachfolger-GTIN	-
ZAS Version	ZAS7
Produktklassifikation (national) DE	-
Produktklassifikation (national) AT	-
UNSPSC Klassifikation	-
Kennzeichen	
Gefahrgut	Kein Gefahrgut
GHS	Nein
Mengenvariabler Artikel	Nein
Biozid	Angabe nicht notwendig/relevant
Biozid: Registriernummer	-
Biozid: Produktart	-
Pflanzenschutzmittel	-
Tabakerzeugnisse: Rückverfolgungspflichtig	-
Publizierungsinformationen	
Publikationsdatum	13.02.2025
Datumsangaben	
Gültig-ab Datum	15.02.2025
Zuletzt geändert	15.02.2025
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeit	25.05.2021
Verfügbarkeit: Enddatum und -zeit	-
Auslaufdatum	-
Löschdatum	-
null	null
Verfügbarkeitsdatum/-zeit für den Verbraucher	-
Frühestes Versanddatum/-zeit	-

Zusätzliche Artikelidentifikation	
Interne Lieferantenartikelnummer	124292
Identifikationskürzel des BNN	-
ISBN (ZAS6)	-
ISSN (ZAS6)	-
SAN-4 (ZAS6)	-
Angaben für Zielmarkt AT	
Zielempfänger B2C	-
Angaben zur nächstniedrigeren Artikeleinheit	
Anzahl Basisartikel	1
Anzahl der Kinder	-
Gesamtzahl der Artikel der nächstniedrigeren Ebene	-
GTIN der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-
Anzahl der nächstniedrigeren Artikeleinheit	-

Kontaktinformationen	
Kontaktname Inverkehrbringer	Zentrale Handelsgesellschaft mbH
Kontaktadresse Inverkehrbringer	Hanns-Martin-Schleyer Str. 2, DE-77656 Offenburg
Kommunikationskanäle / Verbindung	

Hersteller	
GLN des Herstellers	4008432000007
Name des Herstellers	-
Adresse des Herstellers	-
Datenverantwortlicher	
Zielmarktspezifischer Datenverantwortlicher: GLN	4306188000006
Name des Datenverantwortlichen	Zentrale Handelsgesellschaft mbH
Bestellungsempfänger	
EDI Bestellungsempfänger: GLN	-
Markeninhaber	
Markeninhaber: GLN	4306188000006
Markeninhaber: Name	Zentrale Handelsgesellschaft mbH

Allgemein	
Anzahl der Innenverpackungen	Anzahl der Innenverpackungen
Lagerstapelfaktor	1
Chargenführung	Nein
Rückgabe unverkaufter Artikel möglich	-
Mindestbestellmenge	-
Maximalbestellmenge	-
null	null

Artikeltexte und Beschreibungen	
Artikelkurzbeschreibung (Deutsch)	JT Mozzarella gerieben 250g OGT
Funktionsbezeichnung (Deutsch)	JT Mozzarella gerieben 250g OGT
- Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung (Deutsch)	Mozzarella, schnittfest, gerieben, 45 % Fett i. Tr.
Artikelbeschreibung (Deutsch)	Jeden Tag Mozzarella gerieben 250g OGT
Markenname Submarke	Jeden Tag -
Größenbezeichnung (-)	-

Mengenangaben	
Nettofüllmenge	
Nettofüllmenge	250 Gramm
Grundpreisauszeichnungspflicht	
Grundpreisauszeichnungspflichtig	Ja
Grundpreisrelevante Füllmenge	250 Gramm
Grundpreisrelevante Füllmenge Type-Code	-
Gewichte	
Bruttogewicht	256 Gramm
Nettogewicht	250 Gramm
Abtropfgewicht	- -
	null null

Steuer- / Importangaben

Steuer

Umsatzsteuer	Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null)
Kaffeesteuerpflichtig	Nein
Kombinationsartikel	-
Ursprungsland des Artikels	Deutschland
Importklassifikation	
Importklassifikation: Zolltarifnummer	-
Importklassifikation: Intrastat	04062000
Importklassifikation: Taric	-
Importklassifikation: Menge in der Besonderen Maßeinheit	- -
Importklassifikation: Ursprungsregion	-

Herkunftsangaben

Herkunftsangabe (Deutsch)	Deutschland
Zusätzliche freiwillige Herkunftsangaben	-
Ökologisches Produkt	
Ökologische Herkunft	Nicht-Bio (auch bekannt als konventioneller Anbau)
Ökologischer Artikel: Code der Kontrollinstanz	-
Bio-Kontrollstelle	-
Bio-Qualitätskennzeichen	-
Herkunftsangabe gemäß EU-Öko-Verordnung	-
Herkunftsland - Landwirtschaft	-
null	null

Haltbarkeit

Frischedatum auf Verpackung

Grundlage	-
Angaben zur Laufzeit	
Laufzeit nach Öffnen	- -
Minimale Laufzeit des Artikels ab Produktion [Tage]	-
Minimale Laufzeit des Artikels ab Wareneingang [Tage]	40

Temperaturangaben

Temperaturbedingungen	Frisch - war niemals gefroren
Lagerungstemperatur	
Lagerungstemperatur (Min.)	2 Grad Celsius
Lagerungstemperatur (Max.)	- -
Transport zum Markt: Temperatur	
Transport zum Markt: Temperatur (Min.)	- -
Transport zum Markt: Temperatur (Max.)	- -
Transport zum Verteilzentrum: Temperatur	
Transport zum Verteilerzentrum: Temperatur (Min.)	2 Grad Celsius
Transport zum Verteilerzentrum: Temperatur (Max.)	7 Grad Celsius

Verpackungskennzeichnung

Preisangabe auf der Verpackung	-
Zutaten / Inhaltsstoffe auf der Verpackung	Ja
RFID auf Verpackung	-
Hervorgehobene Nährwerthinweise auf der Verpackung:	-
DPG-Artikel	-
Genusstauglichkeits-/Identitätskennzeichnung	DE BY 301 EG

Zusätzliche Label-Informationen

Fisch und Meeresfrüchte

Käse

Fett in Trockenmasse [% i. Tr.]	45
Käsegruppe	-
Labart	Mikrobielles Lab - von Schimmelpilzen, die proteolytische Enzyme produzieren können
Käseoberfläche am Ende der Reifezeit	-
Rinde verzehrbar	-
Reifezeit	- -

Fett in Trockenmasse [%]: Messgenauigkeit

-

Allergene

Allergen: Code	Grad des Vorkommens
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Enthält - Ist im Produkt enthalten
Allergenhinweise auf Verpackung (ZAS6)	-

Hinweise für den Konsumenten

Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Deutsch)	Auch vor und nach dem Öffnen gekühlt bei +2 °C bis +7 ° Clagern. Nach dem Öffnen innerhalb von 2 - 3 Tagen verbrauchen
---	--

Nährwertangaben

Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts
Bezugsgröße	100 Gramm
Energie [kcal]	339
Energie [kJ]	1410
Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (∼)
% der Referenzmenge	-
Messgenauigkeit	-
Portionsgröße	- -
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett
Nährwertangaben: Wert	25.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (∼)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Fett, davon gesättigte Fettsäuren
Nährwertangaben: Wert	18.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (∼)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate
Nährwertangaben: Wert	2.5 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (∼)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Kohlenhydrate, davon Zucker
Nährwertangaben: Wert	0.7 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (∼)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Eiweiß
Nährwertangaben: Wert	26.0 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (∼)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nährwertangaben : Bestandteil	Salz Äquivalent
Nährwertangaben: Wert	1.1 Gramm
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	Ungefährer Wert (∼)
Nährwertangaben: % der Referenzmenge	-
Nährwertangaben: Messgenauigkeit	-
Nutri-Score	

Nährwerttabelle			
Es konnte keine verkürzte Ansicht der Nährwertangaben erstellt werden. Sehen Sie sich hierzu bitte die detaillierten Nährwertangaben an.			
	Pro 100 g		
BRENNWERT	1410 kJ / 339 kcal		
FETT	25 g		
- DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	18 g		
- davon einfach ungesättigte Fettsäuren	-		
- davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	-		
KOHLENHYDRATE	2.5 g		
- DAVON ZUCKER	0.7 g		
- davon mehrwertige Alkohole	-		
- davon Stärke	-		
Ballaststoffe	-		
EIWEISS	26 g		
SALZ	1.1 g		
Hinweise			
* Basierend auf einer Ernährung mit 2000 kcal täglich			
** der empfohlenen Tagesmenge			

Zutaten / Inhalt		
Zutatenliste		
-	Zutatenliste (Deutsch)	98,2% Mozzarella (pasteurisierte KUH MILCH, Salz, mikrobieller Labaustauschstoff, Milchsäurebakterienkulturen (enthält MILCH)), 1,8 % Maisstärke.
Enthält Artikel gentechnisch verändertes Protein oder DNA		-
Artikel gentechnisch verändert (ZAS6)		-

Gefahrstoffangaben nach GHS	
GHS Signalwort Code	-
Eindeutiger Rezepturidentifikator (UFI)	-
Regulierte Ausgangsstoffe für Explosivstoffe enthalten	-

GPC Warengruppen	
GPC Segment	Lebensmittel / Getränke
GPC Family	Milch / Butter / Sahne / Käse / Eier / Ersatzprodukte
GPC Class	Käse / Käseersatz
GPC Brick	Käse (leicht verderblich)
GPC Brick Code	10000028

Physikalische / Chemische Eigenschaften	
Lagerklasse	-
Wassergefährdungsklasse	-

Maßangaben (inklusive Verpackung)	
Maßangaben inklusive Verpackung	
Höhe	215 Millimeter
Breite	160 Millimeter
Tiefe	27 Millimeter

Verpackungsinformationen

Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Nein
Artikel wiederverwertbar	-
EANCOM Verpackungsart (ZAS6)	-
Registrierungsnummer Verpackungsregister	-
Verpackung Einweg/Mehrweg	-
Verpackungsart	Standbeutel
Verpackungsebene	1
Verpackungsform	-

Palettenangaben (nicht GTIN codiert)

Palettenkennzeichen	-
CCG Norm	-
EANCOM Palettenkennzeichen (ZAS6)	-
Palettennutzung: Bedingungen	-
Transportstapelfaktor	-
Anzahl Artikel pro kompletter Lage	-
Palettenangaben zur nicht GTIN codierten Palette	
Case Level Non GTIN: Anzahl Einheiten pro Palette	-
Case Level Non GTIN: Anzahl Lagen pro Palette	-
Case Level Non GTIN: Palettenstapelfaktor	-
Case Level Non GTIN: Anzahl Artikel pro Lage	-
Case Level Non GTIN: Bruttogewicht	--
Case Level Non GTIN: Höhe	--
Case Level Non GTIN: Breite	--
Case Level Non GTIN: Tiefe	--
Ladungsträger	
Ladungsträger Tiefe	--
Ladungsträger Höhe	--
Ladungsträger Breite	--

Sonstiges

Leitsatzziffer	-
Sortimentsgruppe	-
Bundeslebensmittelschlüssel (BLS)	-
Genussregion Österreich	-
Chargenführung	Nein
Mindestbestellmenge	-
Maximalbestellmenge	-
Rückgabe unverkaufter Artikel möglich	-
Display: Code der Art	-
Mehltype	-
Genusstauglichkeits-/Identitätskennzeichnung	DE BY 301 EG