

Artikelnummer:	1960
----------------	------

• **Produkt:** Bratcreme, Flasche à 6 x 1l - Karton à 6 Liter

• **Beschreibung:** Die Cremo Bratcreme ist ein reines Naturprodukt ohne jeglichen Zusatz, hergestellt aus eingesottener Butter und Butterfraktionen (Milchfettfraktionen), enthält nur kleinste Spuren von Wasser, dies erlaubt eine lange Haltbarkeit und verhindert das "Spritzen" beim Braten.

• **Label:**

• **Format:**

Form	Flasche		
Dimensionen [cm]	diam. 8.1, haut. 25.4	Netto - Gewicht	1l = 920 g
Aussehen, Farbe	hellgelb		
Geruch, Geschmack	reiner Buttergeschmack		
Konsistenz, Textur	homogen, cremig		
Käse: Auesseres, Öffnung, Teig			

• **Verpackungen:** Primäre (VI):

Verpackungsmaterial	Flasche aus PET, Etikette
Dimensionen (l x b x h) [cm]	diam. 8.1, haut. 25.4
Brutto- Gewicht (Produkt + VI)	985g
Verschluss- Methode	Deckel aus PET mit Schraubverschluss und Klappdeckel

Sekundäre (VII):

Verpackungsmaterial	Karton
Dimensionen (l x b x h) [cm]	25.2 x 17.1 x 27.2
Brutto- Gewicht (Produit + VI + VII)	6.052kg
Verschluss- Methode	geklebt

Tertiäre (VIII):

--	--

• **Palette (Pa):**

Anzahl pro Schicht	21
Anzahl Schichten pro Palette	4
Anzahl Schachteln/ Kasten pro Palette	84
Anzahl Verkaufseinheit pro Palette	504
EAN- Kode	
Dimensionen (l x b x h) [cm]	120 x 80 x 126
Brutto.Gewicht (Produkt + VI + VII + Pal) [kg]	533kg

• **Vermarktung:**

Bestelleinheit:	Inhalt/Gewicht (netto)	1 Karton à 6 Flaschen	EAN- Kode	7613200362439
Verkaufeinheit:	Inhalt/Gewicht (netto)	1l = 920g	EAN- Kode	7613200362422

• **Mikrobiologie:** Lot Grenzwert: E. coli: 10 KBE/g; Schimmel: 10 CFU/g; Hefe: 100 KBE/g
 Pathogen-Monitoring: 4x/Jahr: Koag. Staph. +: <= 100 KBE/g; Salmonellen spp: ND/25g; Listeria mono.: ND/25g

• **Zusammensetzung:** Milchfettfraktionen, Eingesottene Butter

• **Nährwerte:**

Energiewert	3400	kJ/100ml	Kohlenhydrate	0.0	g/100ml
	828	kcal/100ml		davon Zucker	0.0
Fette	92.0	g/100ml	Eisweiss	0.0	g/100ml
	davon GFS	55.2	g/100ml	Salz	0.0

• **Allergene:**

	enthält:		ja	nein		enthält:		ja	nein
Glutenhaltiges Getreide	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			Hartschalenobst (Nüsse, Haselnüsse, Mandeln und Pistazien)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Milch und Milchprodukte (einschliesslich Lactose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Sesamsamen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Eier und Eiprodukte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			Sulfit >10mg/kg oder /L	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			Lupine und Lupinenerzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		

• **Lagerungstemperatur:** Ungekühlt über 18°C aufbewahren

• **Datierung, Verkaufs** Mindestens haltbar bis: Prod. Tag + 6 Monate

und/oder
 • **Verpackungsmittel:** Garantiertes minimum Datum bei Anlieferung: 4 Monate

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen des Schweizerischen Lebensmittelrechts, sowie dem System der Qualitätssicherung von Cremo, welches die Herkunft und die Rückverfolgbarkeit versichert. Es enthält keine gentechnisch veränderte Zutaten, Zusatzstoffe oder technische Hilfsstoffe, sowie keine ionisierte Strahlenbehandlung. Es ist weder selber gentechnisch verändert, noch einer ionisierte Strahlenbehandlung unterzogen.

Dieses Dokument kann jederzeit modifiziert werden. Seine Verteilung wird nicht kontrolliert. Version vom 27.07.2012, Gedruckt am 10.04.2018