

A. Artikelbeschreibung / GLN- und Kontaktinformationen / Artikelklassifikation / Datumsangaben

GTIN der Arteikeinheit	09001432035166	
Markenname	Darbo	
Submarke	Konditorqualität	
Variante	Erdbeer	
Artikelbeschreibung	Erdbeer Fruchtcreme 5kg Eimer	
Artikelkurzbezeichnung (de)	PLE 5 Fruchtcr Erdbeer	
Funktionsbezeichnung (de)	Fruchtcreme zur Weiterverarbeitung	
Kontaktname	A. Darbo AG	
Kontaktadresse	Dornau 18, 6135 Stans/Tirol, Austria	
Markeninhaber GLN	9001432000003	
Markeninhaber Name	A. Darbo AG	
Datenverantwortlicher GLN	9001432000003	
Datenverantwortlicher Name	A. Darbo AG	
Basisartikel	ja	
Zielmarkt Ländercode	040	
Artikelebene	Basiseinheit oder kleinste Einheit (BASE_UNIT_OR_EACH)	
Konsumenteneinheit	ja	
Liefereinheit	ja	
Fakturiereinheit	ja	
Bestelleinheit	ja	
Globale Produktklassifikation GPC Brick	Jams/Marmalades (Shelf Stable)	10000217
Bewegungskennzeichen / Artikelstatus	CHANGE_BY_REFRESH	
Verfügbarkeit: Startdatum und -zeti	2014-11-30T00:00:00+00:00	
Gültig-ab Datum (-zeit)	2024-11-15T00:00:00+00:00	
Publikationsdatum (-zeit)	2014-11-30T00:00:00+00:00	
Letzte Änderung	2024-11-14T13:24:00+00:00	

B. Abmessungen, Gewicht, Füllmenge / Verpackung / Pfand

Bruttogewicht	Kilogramm (KGM)	4.69
Inhalt	Kilogramm (KGM)	4.50
Maße: Tiefe	Milimetre (MMT)	237.00
Maße: Breite	Milimetre (MMT)	237.00
Maße: Höhe	Milimetre (MMT)	170.00
Verpackungsart	Eimer (BJ)	
Verpackung Mehrwegkennzeichnung	Negativer Wert (false)	

C. Rechtliche Produktinfo / Aufbewahrungs- und Verwendungshinweise / Zutaten / Allergenangaben

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Erdbeer Fruchtcreme zur Weiterverarbeitung
Aufbewahrungshinweise für den Konsumenten (Nr. 1/199)	Trocken, vor Licht und Wärme geschützt lagern. Nach dem Öffnen gekühlt aufbewahren.
Zubereitungsgrad	Wie abgetropft - Der Zustand des Produktes nach dem Abtropfen der Flüssigkeit in der Packung, z.B. des Zuckersirups in einer Dose mit Früchten

(der die Nährstoffzusammensetzung verändern würde) ()

Zutaten: 65 % Erdbeeren, Zucker, Gelatine, 2 % Erdbeersaftkonzentrat, schwarzes Johannisbeersaftkonzentrat, Zitronensaftkonzentrat, Geliermittel Pektin, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, Konservierungsstoff Kaliumsorbat, Farbstoff Echtes Karmin, natürliches Aroma.

Zutatenliste (de)

Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der ursprüngliche Zustand eines Produkts (UNPREPARED)			
Nährwertkennzeichnung: Bezugsgröße	Gram (GRM)		100.00	
Energy Value: kcal	Kcal		150.00	
Energy Value: kj	KJO		638.00	
Nährwertangaben	Fett (FAT)	APPROXIMATELY	0.00	GRM
Nährwertangaben	Fett, davon gesättigte Fettsäuren (FASAT)	APPROXIMATELY	0.00	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate (CHOAVL)	APPROXIMATELY	33.00	GRM
Nährwertangaben	Kohlenhydrate, davon Zucker (SUGAR-)	APPROXIMATELY	33.00	GRM
Nährwertangaben	Eiweiß (PRO-)	APPROXIMATELY	4.00	GRM
Nährwertangaben	Salz Äquivalent (SALTEQ)	APPROXIMATELY	0.02	GRM

D. Produktspezifische Informationen

E. Label Information / Organisches Produkt / Zielgruppe / Multimedia

Ökologische Herkunft	100% Organic ()
Referenzierter Dateityp Code	PRODUCT_IMAGE

F. Lagerung und Transport / Regal Einheit / Palette / Basis Preis Relevanz und Steuern

Datenträger	EAN_13 (EAN_13)	
Transport/Lagerung	Lagerung in trockener Umgebung (2)	
Lagerung Handhabungstemperatur Minimum [° C]	15.00	
Lagerung Handhabungstemperatur Maximum [° C]	25.00	
Minimum Restlaufzeit vom Zeitpunkt der Ankunft [Tage]	150	
Stapelfaktor	1	
Palettenstapelfaktor	1	
Kiste Nicht GTIN Bruttogewicht	Kilogramm (KGM)	445.00
Kiste Nicht GTIN Höhe	Milimetre (MMT)	1000.00
Kiste Nicht GTIN Breite	Kilogramm (KGM)	800.00
Kiste Nicht GTIN Tiefe	Milimetre (MMT)	1200.00
Importklassifikation	Integrierter Zolltarif der Europäischen Gemeinschaften (TARIF_INTEGRE_DE_LA_COMMUNAUTE)	
Grundpreisauszeichnungspflicht	Bestätigender Wert (TRUE)	

G. Gefahrgut / GHS Indikation / Gefährliche Stoffe

H. Verschiedene Informationen

Temperaturangabe bei	Temperatur bei Lagerung oder Handhabung (STORAGE_HANDLING)	
Servivorschlag	1 Teil Darbo Fruchtcreme glatt rühren und 1 Teil geschlagene Sahne (Obers) unterheben. Die fertige, sehr fruchtig schmeckende Masse kann nun zum Einstreichen von Torten, Rouladen etc. und zur Herstellung von Desserts verwendet werden. Durch Kühlung wird die Fruchtmasse schnittfest.	
Steuerart	VAT	

Verantwortlicher Agentur Code 294

Steuerkategorie Code Niedrigster Steuersatz (ausgenommen Null), abhängig vom Zielmarkt. (LOW)

Zusätzlicher Identifikations-Type-Code: Handelsartikel SUPPLIER_ASSIGNED

System Information

Status: Handelsartikel REGISTERED