

Erstellt am Datum: 03.12.2025

Artikel-Nr.: 01314

Artikelbezeichnung: Leberkäseform Aluminium 1.090 ml
L 232 mm x B 108 mm x H 60 mm, antihaftend beschichtet

Recyclingcode: 41 ALU (Aluminium)

Zolltarifnummer: 76129030 - Sammelbehälter, Fässer, Trommeln, Kannen, Dosen und ähnl. Behälter aus Aluminium, hergestellt aus Folie deren Dicke <= 0,2mm beträgt

| Technische Information | Wert | Einheit | Toleranz | Methode |
|--------------------------------------|--|---------|----------|---------|
| Bezeichnung | Leberkäseform | | | |
| Qualität/Material | Aluminium | | | |
| Füllmenge (ml) | 1.090 | ml | | |
| Länge (AM) | 232 | mm | | |
| Breite (AM) | 108 | mm | | |
| Höhe (AM) | 60 | mm | | |
| Eigenschaften | antihaftend beschichtet | | | |
| Art der verpackten Lebensmittel | fette Lebensmittel | | | |
| backofengeeignet (Auswahl) | Ja | | | |
| Grad (Backofen) | 220 | °C | | |
| Zeit (Backofen) | 120 | Min. | | |
| tiefkühlgeeignet (Auswahl) | Ja | | | |
| Hinweise zum Abpackvorgang | Das Verpackungsmaterial muss 48h vor Gebrauch bereits unter den klimatischen Bedingungen des Abpackprozesses gelagert werden | | | |
| Hinweise zur Lagerung der Verpackung | 5-30 °C, 40-60 % rel. Luftfeuchtigkeit, in der Originalverpackung lagern, vor Lichteinwirkung schützen | | | |
| empfohlene Verarbeitungszeit | 6 Monate | | | |
| Rückverfolgbarkeit | durch Chargennummer gegeben | | | |

| EAN | Verpackungsvorschrift | Nettogewicht in g |
|---------------|--------------------------|-------------------|
| 9005512011149 | 1 Stück = 1 Stück | 13,85 |
| 9005512017967 | 1 Karton = 500 Stück | 6.925,00 |
| 9005512025597 | 1 Palette = 14.000 Stück | 193.900,00 |

Unsere Datenblätter und Informationen dienen lediglich der Grundinformation und garantieren keine Eigenschaften, da diese bei uns nicht bekannten Anwendungen abweichen können. Diese Angaben befreien den Anwender nicht von der Sorgfalts- und Kontrollpflicht, welche bei jeder Verwendung dieses Materials regelmäßig erforderlich sind. Sofern nicht anderweitig im Datenblatt hinterlegt, beträgt die Toleranz der angegebenen Werte +/- 10%.