# Technisches Datenblatt

Fingerfood Spieße Ring | Bambus

Art.Nr.: 38948

NATURE Star

## Produktbild

## Produktbeschreibung

- Bambus-Fingerfoodspieß, mit Ring
- sehr stabil und umweltfreundlich
- geschmacksneutral

## Spezifikation

| | |
|---|---|
| Farbe | schwarz |
| Länge | 15cm |

## Klassifizierung

Produktbezogene Normen

## Produkteigenschaften

| | |
|---|---|
| Eigenschaften | BIO |
| Material | Bambus |



Franz Mensch GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 2
86807 Buchloe, Germany

www.franz-mensch.de

Kontaktieren Sie uns unter:

Telefon: +49 8241 9633-0
Fax: +49 8241 9633-100
E-Mail: verkauf@franz-mensch.de

Franz Mensch ist ein FSC®-zertifiziertes und ISO-zertifiziertes Unternehmen.

FSC®-Zertifizierungsnr.: SGSCH-COC-050190
DIN EN ISO 9001:2015

# Technisches Datenblatt

Fingerfood Spieße Ring | Bambus

Art.Nr.: 38948

NATURE Star

## Verpackung

| | |
|---|---|
| Art der Innenverpackung | PE |
| Art der Außenverpackung | Pappe |
| Menge Innenverpackung | 100 Stück |
| Mengen Außenkarton | 1.000 Stück |
| Menge CCG1-Palette | 60.000 Stück |
| Menge Voll-Palette | 135.000 Stück |
| LxBxH Außenkarton in cm | 25,0 x 21,5 x 22,0 |
| Volumen Außenkarton in m³ | 0.011825 |
| Gewicht Außenkarton in gr. | 891 |

## Weiterführende Informationen

| | |
|---|---|
| Zolltarifnummer | 4419190000 |
| Herkunftsland | CN |
| EAN Code Außenkarton | 4015544988482 |
| EAN Code Innenverpackung | 4015544389487 |
| Mindesthaltbarkeit | 5 Jahre ab Produktionsdatum |

Sie benötigen genauere Informationen? Wir beraten Sie gerne!

Die technischen Daten sind durchschnittliche Produktionswerte und können in individuellen Fällen geringfügig abweichen.
Änderungen vorbehalten, keine Gewährleistung für Druckfehler oder Irrtümer.



Franz Mensch GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 2
86807 Buchloe, Germany

www.franz-mensch.de

Kontaktieren Sie uns unter:

Telefon: +49 8241 9633-0
Fax: +49 8241 9633-100
E-Mail: verkauf@franz-mensch.de

Franz Mensch ist ein FSC®-zertifiziertes und ISO-zertifiziertes Unternehmen.

FSC®-Zertifizierungsnr.: SGSCH-COC-050190
DIN EN ISO 9001:2015