

Inhaltsverzeichnis

Einführung.....	2
Vorgegebene Felder in den Kopfdaten	2
Transaktionen	3
Klassifikations-, Kataloggruppen- und Merkmalssysteme.....	3
Verwendete / benötigte Felder der Klasse „Warengruppen“ (gesamt optional)	4
Verwendete / benötigte Felder zur Produktdarstellung	5
Preisgültigkeit.....	7
Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe	7
Übersicht der Nährstoffe	9
Auflistung Einheiten.....	12
Ergänzende Informationen zu den Feldtypen	13

Einführung

BMEcat wurde auf Initiative des Bundesverband Materialwirtschaft, Einkauf und Logistik e. V. (BME) und führenden deutschen Unternehmen vom Fraunhofer-Institut und der Universität Duisburg-Essen als standardisiertes Austauschformat für Katalogdaten entwickelt. Eine entsprechende Verbreitung ist dadurch gegeben. Mit Hilfe der BMEcat Schnittstelle JOMO`soft` ermöglicht CHEFS CULINAR Software & Consulting GmbH Lieferanten Ihren Artikelkatalog mit umfassenden Informationen im Kundensystem JOMO`soft`M abzubilden und zu pflegen.

Für den Import der Lieferantenkataloge wird ausschließlich der BMEcat Standard 2005 genutzt. Ältere Versionen werden nicht unterstützt. Unter Berücksichtigung von Pflichtangaben wird der Umfang der Informationen in der Katalogdatei durch den Lieferanten bestimmt. Eine Übersicht der Pflichtfelder und optionalen Informationen finden Sie weiter unten. Die aktuelle Katalogdatei muss für den Import, welcher in der Regel im Nachlauf durchgeführt wird, als XML File auf dem Datenbankserver des JOMO`soft`M Kunden vorliegen. Hierzu ist die zyklische (täglich, wöchentlich, monatlich) Bereitstellung der Katalogdaten per FTP/SFTP oder Email durch den Lieferanten erforderlich. Die Abstimmung des Übertragungszyklus sowie die Abstimmung und Einrichtung des Bereitstellungsweges für die Dateien obliegt dem Lieferanten und seinem Kunden (JOMO`soft`M-Anwender).

CHEFS CULINAR Software & Consulting GmbH berät und unterstützt hierbei.

Vorgegebene Felder in den Kopfdaten

Bestimmte BMEcat-Felder müssen vom Lieferanten mit einem vordefinierten Inhalt befüllt sein. Diese sind nachstehend aufgelistet. Diese Felder müssen unverändert im Katalog abgebildet werden.

Die kursiven Werte werden für jeden Lieferanten individuell zusammengestellt und müssen vom Lieferanten/Kunden vergeben werden um eine konfliktfreie Übernahme der Produktdaten zu gewährleisten.

BMEcat Element	Inhalt
CATALOG	
LANGUAGE	deu
CATALOG_ID	eindeutige ID (vom Lieferanten zu erstellen)
CATALOG_VERSION	1.0
CURRENCY	EUR
SUPPLIER_IDREF type="buyer_specific"	<i>Lieferantenummer / ILN / o.ä.</i>
PARTIES	
PARTY	
PARTY_ID	<i>Lieferantenummer / ILN / o.ä.</i>
PARTY_ROLE	supplier
PARTY	
PARTY_ID	<i>Kundenummer</i>
PARTY_ROLE	buyer

Transaktionen

CHEFS CULINAR Software & Consulting GmbH verarbeitet nur die Transaktion T_NEW_CATALOG, d.h. der Lieferant muss bei jeder Preisänderung den kompletten Katalog bereitstellen. Sobald ein Artikel in einem Katalog nicht mehr vorhanden ist, ist der entsprechende Artikel über JOMO^{soft}M nicht mehr verfügbar.

Klassifikations-, Kataloggruppen- und Merkmalsysteme

Zur Strukturierung von Katalogen, zur Bildung von Klassen gleichartiger Produkte und zur Beschreibung von Produkten über gemeinsame Merkmale lassen sich in BMEcat mit dem Element CLASSIFICATION_SYSTEM entsprechende Systeme übertragen. Diese können anschließend auf der Produktebene für die Produktmerkmale und die Klassifizierung genutzt werden.

CHEFS CULINAR Software & Consulting GmbH gibt bei der BMEcat Schnittstelle JOMO^{soft} drei Klassen vor, namentlich „AllgemeineEigenschaften“, „Naehrstoffe“ und „ZusatzstoffeUndAllergene“. Grundsätzlich stellen diese drei Klassen die einzige Möglichkeit dar, Informationen zu den Artikelgewichten („AllgemeineEigenschaften“), Nährwerten der Artikel („Naehrstoffe“) und Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen („ZusatzstoffeUndAllergene“) zu übermitteln. Der Aufbau der drei Klassen inklusive der vorgegebenen Kürzel und Einheiten darf nicht verändert werden. Angaben zu allen drei Klassen sind optional. Den exakten Aufbau der drei beschriebenen Klassen finden Sie als Datei „Classification_Systems.xml“ in den an Sie überreichten Informationen. Referenziert werden diese drei Klassen über den FeatureName. Bei der Klasse „AllgemeineEigenschaften“ wird zwischen Brutto- und Nettogewicht unterschieden. Als Bruttogewicht wird nicht etwa das Gewicht des Artikels inkl. Verpackung angesehen, sondern vielmehr handelt es sich beim Nettogewicht um die Möglichkeit ein Abtropfgewicht zu definieren. Sobald Angaben zum Gewicht gemacht werden sind beide Angaben verpflichtend.

Ein weiteres, ebenfalls optionales CLASSIFICATION_SYSTEM birgt die Möglichkeit die Artikel des Kataloges in Warengruppen zu gliedern. Dabei können die Warengruppen wiederum auch gegliedert werden. Wird dieses CLASSIFICATION_SYSTEM im Katalog nicht umgesetzt werden alle Artikel in eine Dummy-Warengruppe importiert. Der Anwender von JOMO^{soft}M hat bei der Suche nach Artikeln die Möglichkeit nach Artikelnummern und/oder der Artikelbezeichnung zu suchen. Der Aufbau der Warengruppenklasse wird nun folgend beschrieben.

Verwendete / benötigte Felder der Klasse „Warengruppen“ (gesamt optional)

Zur Gliederung der Artikel in Warengruppen in unserem Zielsystem JOMO*soft*M verwenden wir die nachstehenden Felder des BMEcat 2005. Je nach Art des Feldes handelt es sich um ein Kann- oder ein Muss-Feld. Die Feldlänge ist als Maximalwert zu verstehen.

Feld / Bezeichnung	Beschreibung	BMEcat-Feld	Feldtyp /-länge	Muss/Kann
Klassifizierungssystem		CLASSIFICATION_SYSTEM	ELEMENT	KANN
Name des Klassifikationssystems	Eindeutiger Bezeichner des Klassifikationssystems.	CLASSIFICATION_SYSTEM_NAME	dtSTRING [80]	MUSS
Gruppen des Klassifikationssystems	Enthält die innerhalb des Klassifikationssystems definierten Gruppen	CLASSIFICATION_GROUPS	ELEMENT	KANN
Klassifikationsgruppe	Definiert eine Gruppe des Klassifikationssystems	CLASSIFICATION_GROUP - type (node/leaf)	ELEMENT	MUSS
Identifikator der Gruppe	Eindeutiger Identifikator der Gruppe innerhalb des Klassifikationssystems	CLASSIFICATION_GROUP_ID	dtSTRING [60]	MUSS
Gruppenname	Name der Gruppe innerhalb des Klassifikationssystems	CLASSIFICATION_GROUP_NAME	dtMLSTRING [250]	MUSS
Obergruppe	Dieses Element referenziert den eindeutigen Identifikator der Obergruppe (CLASSIFICATION_GROUP_ID). Falls keine Obergruppe für die Gruppe existiert, darf dieses Element nicht angegeben werden.	CLASSIFICATION_GROUP_PARENT_ID	dtSTRING[60]	KANN

Verwendete / benötigte Felder zur Produktdarstellung

Zur Darstellung der Artikel in unserem Zielsystem JOMO *soft*M verwenden wir die nachstehenden Felder des BMEcat 2005. Je nach Art des Feldes handelt es sich um ein Kann- oder ein Muss-Feld. Die Feldlänge ist als Maximalwert zu verstehen.

Feld / Bezeichnung	Beschreibung	BMEcat-Feld	Feldtyp /-länge	Muss/Kann
Produkt		PRODUCT	ELEMENT	MUSS
Lieferanten Artikel-Nr.	Artikel-Nr. des Lieferanten	SUPPLIER_PID	dtSTRING [32]	MUSS
Produkt Details	Identifikation und Beschreibung des Produktes	PRODUCT_DETAILS	ELEMENT	MUSS
Artikelbezeichnung	Bezeichnung des Artikels	DESCRIPTION_SHORT	dtMLSTRING [150/64]	MUSS
Artikelbeschreibung	Detaillierte Artikelbeschreibung	DESCRIPTION_LONG	dtMLSTRING [64000/2000]	KANN
Bestellvorlauf	Angabe zum Bestellvorlauf in Tagen	DELIVERY_TIME	dtNUMBER	MUSS
Warengruppenbezug	Zuweisung Artikel - Warengruppe	PRODUCT_FEATURES	ELEMENT	KANN
Warengruppenname	Name der Warengruppe	REFERENCE_FEATURE_SYSTEM_NAME	dtMLSTRING [250]	KANN
Warengruppen ID	ID der Warengruppe	REFERENCE_FEATURE_GROUP_ID	dtSTRING[60]	KANN
Gewichte, Nährstoffe, Allergene u. Zusatzstoffe	Angabe zu Gewichten, Nährstoffen, Allergenen und Zusatzstoffen anhand des FT_NAME aus der Datei „Classifications_Systems.xml“	PRODUCT_FEATURES	ELEMENT	KANN
Beispielangabe Gewicht	Angabe eines Gewichtes in Gramm je Inhaltseinheit (bei Nutzung sind Brutto- und Nettoangaben Pflicht)	FEATURE	ELEMENT	KANN
FT_NAME von Brutto Gewicht	Angabe des FT_NAME aus der Datei Classification_Systems.xml für das Bruttogewicht	FNAME	dtMLSTRING	KANN
Angabe des Brutto Gewicht	Angabe des Bruttogewicht in g je Inhaltseinheit	FVALUE	dtINTEGER	KANN
Beispielangabe Nährstoff	Angabe eines Nährstoffes	FEATURE	ELEMENT	KANN
FT_NAME des Nährstoffes	Nährstoff anhand des FT_NAME aus der Datei „Classifications_Systems.xml“	FNAME	dtMLSTRING	KANN
Angabe zum Eiweiß (ZE)	Angabe des Eiweißgehaltes in mg je 100g	FVALUE	dtFLOAT	KANN
Beispielangabe Allergen	Angabe eines Allergens	FEATURE	ELEMENT	KANN
FT_NAME des Allergens	Angabe von mit Konservierungsstoff	FNAME	dtMLSTRING	KANN
Angabe zum Allergen	Angabe (1 = enthalten, 0 = nicht enthalten)	FVALUE	dtINTEGER	KANN

	Angaben mit wem Wert 0 haben keine Auswirkung und können generell entfallen				
Bestellinformationen	Bestellkonditionen und Verpackungsmodalitäten des Produktes	PRODUCT_ORDER_DETAILS	ELEMENT	MUSS	
Bestelleinheit	Einheit, in der das Produkte bestellt werden kann	ORDER_UNIT	dtPUNIT	MUSS	
Inhaltseinheit	Einheit des Produktes innerhalb einer Bestelleinheit -	CONTENT_UNIT	dtPUNIT	MUSS	
Verpackungsmenge	Anzahl der Inhaltseinheiten pro Bestelleinheit des Artikels	NO_CU_PER_OU Default: 1	dtNUMBER	MUSS	
Preisbereich	Preisinformationen zu dem Produkt	PRODUCT_PRICE_DETAILS	ELEMENT	MUSS	
Beginn des Gültigkeitszeitraums	Zeitstempel für den Beginn des Gültigkeitszeitraums	VALID_START_DATE	dtDATETIME	KANN	
Ende des Gültigkeitszeitraums	Zeitstempel für das Ende des Gültigkeitszeitraums.	VALID_END_DATE	dtDATETIME	KANN	
Produktpreis	Definition eines Preises zu dem Produkt	PRODUCT_PRICE type=	ELEMENT	MUSS	
		net_list			(Einkaufs-)Listenpreis ohne Umsatzsteuer
		net_customer			Kundenspezifischer Endpreis ohne Umsatzsteuer
		udp_special			Sonderpreis
Preisbetrag	Höhe des festgelegten Preises je Bestelleinheit	PRICE_AMOUNT	dtNUMBER	MUSS	
Steuersatz	Faktor für Steuer, der für diesen Preis gilt Beispiel: "0.19", entspricht 19 Prozent	TAX	dtNUMBER	MUSS	
Zutaten	Zutatenliste des Artikels	USER_DEFINED_EXTENSIONS	ELEMENT	KANN	
Zutatenliste	Zutatenliste des Artikels	UDXZutaten	dtMLSTRING [64000/4000]	KANN	
Mime Infos	Multipurpose Internet Mail Extensions	MIME_INFO	ELEMENT	KANN	
Externe Weblinks	Externe Weblinks	MIME	ELEMENT	KANN	
Externe Weblinks	Angabe eines externen Weblinks	MIME_SOURCE	WEBLINK	KANN	
Art des Weblinks	Art des Weblinks = detail	MIME_PURPOSE	dtMLSTRING	KANN	

Preisgültigkeit

Es ist möglich pro Artikel einen oder mehrere Preise unterschiedlicher Preistypen und Gültigkeitszeiträume zu übermitteln. Generell gilt, dass ein Artikel nur bestellt werden kann wenn ein gültiger Preis für den avisierten Liefertag am Tag der Bestellung vorhanden ist. Wenn also im Lieferantenkatalog mit Wochen- oder Tagespreisen gearbeitet wird ist es umso wichtiger, dass eine lückenlose Versorgung von JOMOsoftM mit Artikelpreisen durch den Import der Lieferantenkataloge gesichert ist. Wird ein Preis nicht mit einem Gültigkeitsenddatum versehen, so ist dieser Preis gültig, bis ein neuer Preis des gleichen Preistyps mittels eines Lieferantenkataloges importiert wird.

Artikel mit zwei Bestelleinheiten

Wenn die Möglichkeit besteht einen Artikel in zwei verschiedenen Bestelleinheiten zu bestellen, so muss der gesamte Artikel zwei Mal im Lieferantenkatalog definiert werden. Dabei unterscheiden sich die beiden Artikel lediglich in der Bestelleinheit (ORDER_UNIT), in der Verpackungsmenge (NO_CU_PER_OU) und natürlich im Preis, der sich auf die Bestelleinheit bezieht. Der gesamte Rest der Definition der Artikel muss identisch sein. In der Datei „Beispiel_BMEcat.xml“ ist ein solcher Fall aufgezeigt.

Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe

Der hier angegebene FT_NAME ist der eindeutige Bezeichner der zur Referenzierung eines Allergens / Zusatzstoffes am Artikel benötigt wird. Der Wert bei der Referenzierung kann immer nur 1 = enthalten oder 0 = nicht enthalten sein. Angaben mit dem Wert = 0 haben keine Auswirkung in JOMOsoftM und können daher komplett entfallen, führen aber auch nicht zu Problemen.

FT_NAME	IstAllergen
mit Konservierungsstoff	Nein
mit Antioxidationsmittel	Nein
mit Geschmacksverstärker	Nein
mit Süßungsmittel	Nein
mit Süßungsmitteln	Nein
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	Nein
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	Nein
mit Zuckerarten und Süßungsmittel	Nein
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	Nein
enthält eine Phenylalaninquelle	Nein
kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken	Nein
mit Farbstoff	Nein
geschwefelt	Nein
gewachst	Nein
geschwärzt	Nein
mit Phosphat	Nein
mit Milchpulver	Nein
mit Molkenpulver	Nein
mit Milcheiweiß	Nein
mit Eiklar	Nein
unter Verwendung von Milch	Nein

unter Verwendung von Sahne	Nein
chininhaltig	Nein
koffeinhaltig	Nein
Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet	Nein
genetisch verändert	Nein
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
Laktose	Ja
Krebstiere und -erzeugnisse	Ja
Eier und -erzeugnisse	Ja
Fisch und -erzeugnisse	Ja
Erdnüsse und -erzeugnisse	Ja
Soja und -erzeugnisse	Ja
Milch und -erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	Ja
Sellerie und -erzeugnisse	Ja
Senf und -erzeugnisse	Ja
Sesamsamen und -erzeugnisse	Ja
Thermisiert, ohne Kühlung haltbar	Nein
enthält keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe	Nein
das Produkt enthält keine Zusatzstoffe	Nein
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg	Ja
Lupine und -erzeugnisse	Ja
Weichtiere und -erzeugnisse	Ja
Weizen und Weizenerzeugnisse	Ja
Dinkel und Dinkelerzeugnisse	Ja
Kamut und Kamuterzeugnisse	Ja
Roggen und Roggenerzeugnisse	Ja
Gerste und Gersteuerzeugnisse	Ja
Hafer und Hafererzeugnisse	Ja
Hybridstämme	Ja
Mandeln und Mandelerzeugnisse	Ja
Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	Ja
Walnüsse und Walnusserzeugnisse	Ja
Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse	Ja
Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse	Ja
Paranüsse und Paranusserzeugnisse	Ja
Pistazien und Pistazienerzeugnisse	Ja
Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse	Ja

Übersicht der Nährstoffe

FT_NAME	Beschreibung	Einheit
SBLS	BLS Schlüssel	SBLS
GCAL	Kilokalorien	kcal
GJ	Kilojoule	kJ
ZE	Eiweiß	mg
ZF	Fett	mg
ZK	Kohlenhydrate, resorbierbare	mg
GKB	Broteinheiten	BE
FC	Cholesterin	mg
ZB	Ballaststoffe	mg
MMG	Magnesium	mg
MCA	Calcium	mg
MZN	Zink	µg
MFE	Eisen	µg
MJ	Jod	µg
VA	Vitamin A Retinoläquivalent	µg
VB1	Vitamin B1	µg
VB2	Vitamin B2 Riboflavin	µg
VB6	Vitamin B6 Pyridoxin	µg
VC	Vitamin C Ascorbinsäure	µg
ZM	Mineralstoffe (Rohasche)	mg
ZO	Organische Säuren	mg
ZA	Alkohol (Ethanol)	mg
VAR	Vitamin A Retinol	µg
VAC	Vitamin A Beta Carotin	µg
VD	Vitamin D Calciferole	µg
VE	Vitamin E Tocopherol	µg
VEAT	Vitamin E AlphaTocopherol	µg
MCL	Chlor	mg
MCU	Kupfer	µg
MMN	Mangan	µg
MF	Fluor	µg
KAM	Mannit	mg
KAS	Sorbit	mg
KAX	Xylit	mg
KA	Summe Zuckeralkohole	mg
KMT	Glucose (Traubenzucker)	mg
KMF	Fructose (Fruchtzucker)	mg
KMG	Galactose (Schleimzucker)	mg
KM	Monosaccharide (1M)	mg
KDS	Saccharose (Rübenzucker)	mg
KDM	Maltose (Malzzucker)	mg

KDL	Lactose (Milchzucker)	mg
KD	Disaccharide (2M)	mg
KPOR	Oligosaccharide resorbierbar (10M)	mg
KPON	Oligosaccharide nicht resorb. (10M)	mg
KPG	Glykogen (tierische Stärke)	mg
KPS	Stärke	mg
KP	Polysaccharide (>10M)	mg
KBP	PolyPentosen	mg
KBH	PolyHexosen	mg
KBU	PolyUronsäure	mg
KBC	Cellulose	mg
KBL	Lignin	mg
KBW	wasserlösliche Ballaststoffe	mg
KBN	wasserunlösliche Ballaststoffe	mg
EILE	Isoleucin	mg
ELEU	Leucin	mg
ELYS	Lysin	mg
EMET	Methionin	mg
ECYS	Cystein	mg
EPHE	Phenylalanin	mg
ETYR	Tyrosin	mg
ETHR	Threonin	mg
ETRP	Tryptophan	mg
EVAL	Valin	mg
EARG	Arginin	mg
EHIS	Histidin	mg
EEA	essentielle Aminosäuren	mg
EALA	Alanin	mg
EASP	Asparaginsäure	mg
EGLU	Glutaminsäure	mg
EGLY	Glycin	mg
EPRO	Prolin	mg
ESER	Serin	mg
ENA	nichtessentielle Aminosäuren	mg
EH	Harnsäure	mg
EP	PurinN	mg
F40	Butansäure / Buttersäure	mg
F60	Hexansäure / Capronsäure	mg
F80	Octansäure / Caprylsäure	mg
F100	Decansäure / Caprinsäure	mg
F120	Dodecansäure / Laurinsäure	mg
F140	Tetradecansäure / Myristinsäure	mg
F150	Pentadecansäure	mg
F160	Hexadecansäure / Palmitinsäure	mg

F170	Heptadecansäure	mg
F180	Octadecansäure / Stearinsäure	mg
F200	Eicosansäure / Arachinsäure	mg
F220	Decosansäure	mg
F240	Tetraconsäure	mg
FS	gesättigte Fettsäuren	mg
F141	Tetracosansäure	mg
F151	Pentadecansäure	mg
F161	Hexadecansäure / Palmitoleinsäure	mg
F171	Heptadecansäure	mg
F181	Octadecansäure / Ölsäure	mg
F201	Eicosensäure	mg
F221	Decosensäure / Erucasäure	mg
F241	Tetracosensäure	mg
FU	einfach ungesättigte Fettsäuren	mg
F162	Hexadecadiensäure	mg
F164	Hexadecatetraensäure	mg
F182	Octadecadiensäure/Linolsäure	mg
F183	Octadecatriensäure/Linolensäure	mg
F184	Octadecatetraensäure/Stearidonsäure	mg
F193	Nonadecatriensäure	mg
F202	Eicosadiensäure	mg
F203	Eicosatriensäure	mg
F204	Eicosatetraensäure/Arachidonsäure	mg
F205	Eicodonsäure	mg
F222	Docosadiensäure	mg
F223	Docosatriensäure	mg
F224	Docosatetraensäure	mg
F225	Docosapentaensäure	mg
F226	Docosahexaensäure	mg
FP	Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	mg
FK	kurzkettige Fettsäuren	mg
FM	mittelkettige Fettsäuren	mg
FL	langkettige Fettsäuren	mg
FG	Glycerin + Lipoide	mg
GMKO	Gesamt Kochsalz	mg
VK	Vitamin K Phyllochinon	µg
VB3	Vitamin B3 Niacin, Nicotinsäure	µg
VB3A	Vitamin B3 Niacinäquivalent	µg
VB5	Vitamin B5 Pantothersäure	µg
VB7	Vitamin B7 Biotin (Vitamin H)	µg
ZW	Wasser, berechnet	mg
VB9G	Vitamin B9 gesamte Folsäure	µg
VB12	Vitamin B12 Cobalamin	µg

MNA	Natrium	mg
MK	Kalium	mg
MP	Phosphor	mg
MS	Schwefel	mg
FO3	Omega 3 Fettsäuren	mg
FO6	Omeg a6 Fettsäuren	mg
KMD	Zucker (gesamt)	mg

Auflistung Einheiten

Die nachfolgende Liste zeigt die Systemeinheiten von CHEFS CULINAR Software & Consulting GmbH und ihr entsprechendes Mapping entsprechend der UN/ECE Recommendation nach dessen Vorgaben die Maßeinheiten in dem BMEcat-Format (dtPUNIT,dtUNIT) zu wählen sind. CHEFS CULINAR Software & Consulting GmbH ist bemüht die Liste zu vervollständigen.

Beschreibung	Interne Bezeichnung	UN/ECE Recommendation 20
Becher	BE	CU
Beutel	BT	BG
Block	Block	D64
Box	BX	BX
Bund	BD	BE
Container	CO	CH
Doppelpack	DP	OP
Dose	DS	TN
Eimer	EI	PL
Faß	FA	BLL
Flasche	FL	BO
Gebinde	GB	Z3
Glas	GL	JR
Gramm	G	GRM
Holzbox	HK	siehe Kiste
Kanister	KN	CA
Karton	KT	CT
Kasten	KA	siehe Kiste
Kilogramm	KG	KGM
Kiste	KI	Z2
Korb	KO	BK
Liter	L	LTR
Meter	M	MTR
Milliliter	ML	MMT
Paar	PA	PR
Packung	PK	PA
Palette	PL	PF
Papiersack	PS	siehe Sack
Portion	PO	13

Riegel	RG	BR
Rolle	RO	RO
Sack	SA	SA
Schachtel	SL	CS
Scheiben	SC	PG
Set	SE	SET
Stange	SG	RD
Stück	ST	C62
Tablett	TA	U2
Tafel	NULL	BD
Trommel	TR	DR
Tube	TB	TU

Ergänzende Informationen zu den Feldtypen

Bezeichnung	Datentypname	Erläuterung
Datums- und Zeitangabe	dtDATETIME	Datums- und optionale Zeitangabe Beispiel: 2018-01-01
Fließkommazahl	dtFLOAT	Fließkommazahl in 64-bit nach IEEE Standard 754 Dezimaltrennzeichen ist der Punkt. Es ist kein Trennzeichen zum Abgrenzen von 1000er-Stellen erlaubt. Beispiel: 15.4
Ganze Zahl	dtINTEGER	Ganze Zahl mit optionalem Vorzeichen. Keine Brüche. Keine Fließkommazahlen. Es ist kein Trennzeichen zum Abgrenzen von 1000er-Stellen erlaubt. Beispiele: 1; 1241; -5
Mehrsprachige Zeichenkette	dtMLSTRING	
Zahl	dtNUMBER	Numerischer Wert. Zu benutzen, wenn ein spezielleres numerisches Format nicht benötigt wird oder nicht praktikabel ist. Es gibt keine Beschränkung bezüglich Minimal- und Maximalwerte, Anzahl von Ziffern oder Anzahl an Dezimalstellen. Dezimaltrennzeichen ist der Punkt. Es ist kein Trennzeichen zum Abgrenzen von 1000er-Stellen erlaubt. Beispiele: 15; 3.14
Zeichenkette	dtSTRING	Zeichenkette gemäß des angegebenen Kodierungsstandard (siehe auch Kapitel: Zeichenkodierung in XML) Beispiel: Schraubendreher