

## Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Weichkäse mit Weißschimmel und Schnittlauch und Zwiebel soft cheese with white mould and chive and onions	<b>Käsegruppe/ cheese type</b> Weichkäse soft cheese	<b>Fettstufe/ fat content</b> 72 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 72 % fat in dry matter high fat	
	<b>Version:</b> 1.01			
<b>HF-Nr.:</b> 377		<b>Art.-Nr.:</b> 375100		
<b>EU Zolltarifnummer:</b> 04069099		<b>EC customs tariff number:</b> 04069099		
<b>Eigenschaften:</b>		<b>Characteristics:</b>		
<b>Artikelname:</b> Bergader Almzeit Schnittlauch 175g HM VLOG				
<b>Lieferant:</b>	Bergader Privatkäserei GmbH	<b>Supplier:</b>	Bergader Privatkäserei GmbH	
	Weixlerstraße 16		Weixlerstraße 16	
	83329 Waging am See		83329 Waging am See	
<b>Herstellungsbetrieb:</b>	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See	<b>Production plant:</b>	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See	
	DE BY 13049 EG		DE BY 13049 EG	
<b>Allgemeine Angaben / General Information</b>				
<b>Lebensmittelrecht</b>		<b>Food law</b>		
Das Produkt, die verwendeten Rohstoffe, sowie die mit dem Produkt in Berührung kommenden Packmittel entsprechen dem deutschen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und den Folgeverordnungen in den jeweils gültigen Fassungen sowie den EU – lebensmittelrechtlichen Anforderungen.		The product, any raw materials used, as well as food-contact packaging materials comply with the necessary German and European legislations, in particular with the Deutsches Lebensmittel – und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) and sub sequent regulations.		
<b>Mikrobiologische Werte (EU VO 2073 / 2005) / microbiological values (EU No. 2073 / 2005)</b>				
Kriterien criteria	m	M	n	c
Prozesshygienekriterien Process hygiene criteria				
Escherichia coli	100 / g	1000 / g	5	2
Lebensmittelsicherheitskriterien Food safety criteria				
Listeria monocytogenes		keine / absent / 25 g	5	0
Salmonella spp.		keine / absent / 25 g	5	0
Staphylococcus aureus	100 / g	1000 / g	5	2
<b>Zertifizierungen / certification</b>				
	x IFS	x VLOG	ProVeg	Halal
<b>Kennzeichnung / labelling</b>				
<b>Allergene Lebensmittelinformation-VO VO (EU) 1169 / 2011</b>		<b>Allergens European Food Information Regulation (EU) No 1169 / 2011</b>		
Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können 7.) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)		Ingredients which might cause allergic or other intolerance reactions 7.) Milk and other dairy products (including lactose)		
<b>GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten / GMO labelling requirements for ingredients</b>				
Das Produkt ist in Bezug auf die Verordnungen (EG) Nr. 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig		The product does not require labelling in accordance with Regulation EU No. 1829/2003 and 1830/2003		
<b>Lagerhinweis / Rückverfolgbarkeit storage information / traceability</b>				
<b>Lagerhinweis</b>		<b>Storage information</b>		
Lagerung gekühlt, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination, bei +2 °C bis +7°C in Original verschlossener Packung		Store the product in a cool, clean and hygienic place, free from the risk of contamination, by temperatures between +2°C and +7°C and in original closed package		
<b>Rückverfolgbarkeit</b>		<b>Traceability</b>		
Anhand der Artikelnummer und des Mindesthaltbarkeitsdatums sind die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit gemäß Verordnung (EG) Nr. 178 / 2002 gewährleistet		Based on the article number and the minimum durability date the traceability requirements in accordance with the Regulation (EC) No. 178 / 2002 are guaranteed		

gültig ab / valid from:  
14.01.2021

Dieses Schreiben wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig  
This document was created mechanically and is valid without signature

Seite 1 von 3  
Page 1 of 3

## Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Weichkäse mit Weißschimmel und Schnittlauch und Zwiebel soft cheese with white mould and chive and onions	<b>Käsegruppe/ cheese type</b> Weichkäse soft cheese	<b>Fettstufe/ fat content</b> 72 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 72 % fat in dry matter high fat	
	<b>Version:</b> 1.01			
<b>Zutaten</b> pasteurisierte <b>Milch,</b> Kochsalz, Käseerikulturen, Schnittlauch (0,4%), Zwiebel (0,3%), mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid* *technologischer Hilfsstoff		<b>Ingredients</b> pasteurised <b>milk,</b> salt, cheese cultures, chive (0,4%), onion (0,3%), microbial rennet, calcium chloride* *processing aid		
<b>Gerinnungsmittel</b> mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet		<b>Rennet</b> microbial rennet - suitable for vegetable nutrition		
wff(%):	mind. 67	moisture in fat-free matter (%):	mind. 67	
Trockenmasse (%):	60,3	dry matter(%):	60,3	
<b>Nährwerte / nutrition declaration</b>				
Durchschnittliche Nährwerte (EU VO 1169 / 2011)		je 100 g	1 Portion je 30g	*GDA (%) je 30 g
Nutrition declaration average values (EU No 1169 / 2011)		per 100 g	1 Portion per 30 g	* GDA (%) per 30 g
Energie /Energy	kJ	1843	553	7
	kcal	447	134	7
Fett / Fat	g	44,1	13,2	19
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	28,8	8,6	43
Kohlenhydrate /carbohydrate	g	0,1	0,0	0
- davon Zucker / of which sugar	g	0,1	0,0	0
Eiweiß / Protein	g	12,3	3,7	7
Salz / Salt	g	1,5	0,5	8
optionale Nährwerte		je 100 g	1 Portion je 30g	*GDA (%) je 30 g
optional nutrition facts		per 100 g	1 Portion per 30 g	* GDA (%) per 30 g
einfach ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated	g	11,2	3,4	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated	g	1,0	0,3	
Laktose / Lactose	g	<0,1	<0,03	
Calcium / Calcium	mg	450	135	17
Ballaststoffe / Fibre	g	0	0	
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)				
*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)				
<b>Sensorische Produkteigenschaften / sensory characteristics</b>				
<b>Aussehen Äußeres</b>		<b>external appearance</b>		
Der Käse ist außen gleichmäßig mit Weißschimmel bedeckt, an den Rändern kann der Käse durchscheinen. An der Schnittfläche bildet sich während der Lagerung wieder Camembertschimmel.		The cheese surface is evenly covered with white mould, while the cheese may be visible on the edges. Camembert mould develops on the cut surface during storage		
<b>Aussehen Inneres</b>		<b>internal appearance</b>		
leicht gelb mit Stecknadelkopf bis Haselnussskern großer unregelmäßig verteilter Lochung. Die Gewürzstückchen sind unregelmäßig im Käseteig verteilt.		slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel. The small spice pieces are variable distributed in the cheese curd.		
<b>Konsistenz</b>		<b>consistency</b>		
weich bis sehr cremig		soft to very creamy		
<b>Geruch</b>		<b>smell</b>		
angenehm mild aromatisch, typisch nach Schnittlauch und Zwiebel sowie Camembert-Schimmel		pleasant mild aromatic notes, typical chive and onion flavour and camembert mould aroma		
<b>Geschmack</b>		<b>taste</b>		
angenehm rahmig, mild säuerlich, nach Schnittlauch und Zwiebeln		pleasantly creamy, slightly sour and chive and onion flavour		

## Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Weichkäse mit Weißschimmel und Schnittlauch und Zwiebel soft cheese with white mould and chive and onions <b>Version:</b> 1.01	<b>Käsegruppe/ cheese type</b> Weichkäse soft cheese	<b>Fettstufe/ fat content</b> 72 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 72 % fat in dry matter high fat
<b>Verpackung / packaging</b>			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece	4006402037510		
Gewicht / je Stück (ca. in g) Weight / per piece (approx. In g)	175		
Stückmaß (ca. in cm) Approx. Product dimensions (in cm)	12,5 x 6,0 x 4,0	Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth	
Kartonmaß (ca. in cm) Approx. Cardboard dimensions (in cm)	14,6 x 7,0 x 26,5	Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth	
Primärverpackung Primary packaging	Alu/Verbundfolie Aluminium/composite film		
Sekundärverpackung Secondary packaging	Kartondose cardboard can		
Karton Cardboard	Wellpappe corrugated cardboard		
Verpackungszusätze packaging additives	Zwischenlage Wellpappe interlayer corrugated cardboard		
Umverpackung Outer packaging	optional option		
Paletten Gewicht (ca. in kg) Approx. Weight of pallet (in kg)	462		
Paletten Abmessung (ca. in mm) Approx. Pallet dimensions (in mm)	1200 x 800 x 1410		
Palettenwicklung pallet wrapping	Stretchnetz stretch net		
Palette pallet	18 Lagen 20 Kartons / pro Lage 360 Kartons / pro Palette 6 Stück / pro Karton	18 layers 20 cardboard / per layer 360 cardboard / per pallet 6 pieces / per cardboard	
Sonstiges other	optional option		
Die angegebene Palettierung entspricht dem Bergader-Standard. Aufgrund der auftragsbezogenen Optimierung der Kommissionierung kann diese seitens des Spediteurs abweichen. Im Zuge der Optimierung kann zusätzlich die Palettenwicklung angepasst werden.			
The specified palletising corresponds to the Bergader standard. Due to the order-related optimization of the picking, this may differ on the part of the carrier. In the course of optimization, the pallet wrapping can also be adjusted.			
<b>Verwendungszweck / Application</b>			
Weiterverarbeitung suitable for processing			
SB Artikel self-service item	x		
Thekenware counter article	x		
<b>Fremdkörper(detektion) / Foreign object (detection)</b>			
x Röntgenscanner x X-ray Inspection	Metalldetektion metal detection		
x Siebe x sieves	x Glasregister (einschließlich Hartplastik) x glass register (including hard plastics)	x Sichtkontrollen x visual inspection	