

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland		<u>Verkehrsbezeichnung /</u> <u>trade description</u> Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Pilze cheese preparation of soft cheese with white mould and mushrooms	<u>Käsegruppe/</u> <u>cheese type</u> Weichkäse soft cheese	<u>Fettstufe/</u> <u>fat content</u> 72 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 72 % fat in dry matter high fat
		<u>Version:</u>1.01		
HF-Nr.:757		Art.-Nr.:755100		
EU Zolltarifnummer:04069099		EC customs tariff number:04069099		
Eigenschaften:		Characteristics:		
Lieferant:	Bergader Privatkäserei GmbH		Supplier:	Bergader Privatkäserei GmbH
	Weixlerstraße 16			Weixlerstraße 16
	83329 Waging am See			83329 Waging am See
Herstellungsbetrieb:	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See		Production plant:	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See
	DE BY 13049 EG			DE BY 13049 EG
Allgemeine Angaben / General Information				
Lebensmittelrecht		Food law		
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.		
Mikrobiologische Werte (EU VO 2073 / 2005) / Microbiological values (EU No. 2073 / 2005)				
Kriterien	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
Zertifizierungen / Certification				
	x IFS	x VLOG	ProVeg	Halal
Kennzeichnung / Labelling				
Allergene Lebensmittelinformation-VO VO (EU) 1169 / 2011		Allergens European Food Information Regulation (EU) No 1169 / 2011		
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)		
GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten / GMO labelling requirements for ingredients				
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		
Lagerhinweis / Rückverfolgbarkeit Storage information / Traceability				
Lagerhinweis		Storage information		
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		
Rückverfolgbarkeit		Traceability		
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		

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Pilze cheese preparation of soft cheese with white mould and mushrooms	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content 72 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 72 % fat in dry matter high fat
	Version: 1.01		
Zutaten pasteurisierte Milch, 5% Champignons, 1% Steinpilze, 1% Pfifferlinge, Kochsalz, Käseinkulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid*, natürliches Pilzaroma		Ingredients pasteurised milk, 5% champignons , 1% boletus mushrooms, 1% yellow chanterelle mushrooms, salt, cheese cultures , microbial rennet , , calcium chloride* , natural mushroom flavour	
*technologischer Hilfsstoff		*processing aid	
Gerinnungsmittel mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet		Rennet microbial rennet - suitable for vegetable nutrition	
wff(%):	mind. 67	moisture in fat-free matter (%):	mind. 67
Trockenmasse (%):	52 - 62	dry matter(%):	52 - 62
Nährwerte / Nutrition declaration			
Durchschnittliche Nährwerte (EU VO 1169 / 2011)		je 100 g	1 Portion je 30g
Nutrition declaration average values (EU No 1169 / 2011)		per 100 g	1 Portion per 30 g
			*GDA (%) je 30 g
			* GDA (%) per 30 g
Energie / Energy	kJ	1843	553
	kcal	447	134
Fett / Fat	g	44,1	13,2
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	28,8	8,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	0,1	0,0
- davon Zucker / of which sugar	g	0,1	0,0
Eiweiß / Protein	g	12,3	3,7
Salz / Salt	g	1,5	0,5
			8
optionale Nährwerte		je 100 g	1 Portion je 30g
optional nutrition facts		per 100 g	1 Portion per 30 g
			*GDA (%) je 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
Ballaststoffe / Fibre	g	0	0
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)			
*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)			
Sensorische Produkteigenschaften / Sensory characteristics			
Aussehen Äußeres		External appearance	
Der Käse ist außen gleichmäßig mit Weißschimmel bedeckt, an den Rändern kann der Käse durchscheinen. Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife. Halbmonde: 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. A slightly brown or red colouring around the edges is absolutely normal and a sign of full ripening. Half-wheel: Camembert mould develops on the cut surface during storage	
Aussehen Inneres		Internal appearance	
Leicht gelb, mit Stecknadelkopf bis Haselnusskern großer, unregelmäßig verteilter, Lochung. Die Pilzstücke sind unregelmäßig im Käseteig verteilt und deutlich sichtbar.		slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel. The mushroom pieces are variable distributed in the cheese curd and clearly visible.	
Konsistenz		Consistency	
weich bis sehr cremig		soft to very creamy	
Geruch		Smell	
angenehm mild aromatisch, typisch nach Pilzen und Camembert-Schimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasant mild aromatic notes, and typical mushroom flavour and camembert mould aroma, slightly spicy to spicy with increasing ripeness	
Geschmack		Taste	
angenehm rahmig, mild säuerlich und typische Pilznote, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasantly creamy, slightly sour and typical mushroom flavour, slightly spicy to spicy with increasing ripeness	

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Pilze cheese preparation of soft cheese with white mould and mushrooms	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content 72 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 72 % fat in dry matter high fat
	Version: 1.01		
Verpackung / Packaging			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece	4006402075512		
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 Interlayer		
Umverpackung Outer packaging	optional optional		
Paletten Gewicht (ca. in kg) Approx. weight of pallet (in kg)	491		
Paletten Abmessung (ca. in mm) Approx. pallet dimensions (in mm)	1200 x 800 x 1410		
Palettenwicklung Pallet wrapping	Stretchnetz Wrapping with 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 optional		
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.			
Verwendungszweck / Application			
Weiterverarbeitung Suitable for processing			
SB Artikel Self-service item	x x		
Thekenware Counter article			
Fremdkörper(detektion) / Foreign object (detection)			
x Röntgenscanner x X-rav Inspection	Metalldetektion metal detection		