

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland		<u>Verkehrsbezeichnung / trade description</u> Weichkäse mit Weißschimmel und Pfeffer soft cheese with white mould and pepper		<u>Käsegruppe/ cheese type</u> Weichkäse soft cheese		<u>Fettstufe/ fat content</u> 72 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 72 % fat in dry matter high fat			
		<u>Version:</u>1.01							
HF-Nr.:358				Art.-Nr.:355100					
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			
Herstellungs- betrieb:		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 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	
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					

gültig ab / valid from:
20.09.2021

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	Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weißschimmel und Pfeffer soft cheese with white mould and pepper	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, Pfeffer grün (2%), Kochsalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid*		Ingredients pasteurised milk, green pepper (2%), salt, cheese cultures, microbial rennet, calcium chloride*		
*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	*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
Kohlenhydate / 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)				
Sensorische Produkteigenschaften / Sensory characteristics				
Aussehen Äußeres		External appearance		
Der Käse ist außen gleichmäßig mit Weißschimmel bedeckt, an den Rändern kann der Käse durchscheinen.		The cheese surface is evenly covered with white mould, while the cheese may be visible on the edges.		
Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife.		A slightly brown or red colouring around the edges is absolutely normal and a sign of full ripening.		
Halbmonde: an der Schnittfläche bildet sich während der Lagerung wieder Camembertschimmel		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.		slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel.		
Die Pfefferkörner sind unregelmäßig verteilt.		The peppercorns are variable distributed		
Konsistenz		Consistency		
weich bis sehr cremig		soft to very creamy		
Geruch		Smell		
angenehm mild aromatisch, typisch nach Pfeffer und Camembert-Schimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasant mild aromatic notes, typical pepper flavour and camembert mould aroma, slightly spicy to spicy with increasing ripeness		
Geschmack		Taste		
angenehm rahmig, mild säuerlich und typisch pfeffriger Gewürznote mit leichter Schärfe, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasantly creamy, slightly sour and typical pepper flavour with slightly spicy, slightly spicy to spicy with increasing ripeness		

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<u>Verkehrsbezeichnung /</u> <u>trade description</u> Weichkäse mit Weißschimmel und Pfeffer soft cheese with white mould and pepper	<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		
Verpackung / Packaging			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece		4006402035516	
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-ray inspection		Metalldetektion metal detection	