




Produktspezifikation

| | | | | |
|--|--|---|--|-------|
|  Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland | Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel soft cheese with white- and blue mould | Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese | Fettstufe/ fat content 70 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 70 % fat in dry matter high fat | |
| | Version: 1.01 | | | |
| HF-Nr.: 252 | | Art.-Nr.: 251200 | | |
| EU Zolltarifnummer: 04064090 | | EC customs tariff number: 04064090 | | |
| 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 DE BY 13049 EG | Production plant: | Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See 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 | | |

Produktspezifikation

| | | | |
|--|--|--|--|
|  Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland | Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel soft cheese with white- and blue mould Version: 1.01 | Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese | Fettstufe/ fat content 70 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 70 % fat in dry matter high fat |
| Zutaten | | Ingredients | |
| pasteurisierte Milch Kochsalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid* *technologischer Hilfsstoff | | pasteurised milk salt,cheese cultures,microbial rennet , calcium chloride* *processing aid | |
| Gerinnungsmittel | | Rennet | |
| mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet | | microbial rennet - suitable for vegetable nutrition | |
| wff(%): | mind. 67 | moisture in fat-free matter (%): | mind. 67 |
| Trockenmasse (%): | 60 - 63 | dry matter(%): | 60 - 63 |
| 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 | 1826 | 548 |
| | kcal | 442 | 133 |
| Fett / Fat | g | 43,0 | 12,9 |
| - davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated | g | 29,0 | 8,7 |
| Kohlenhydrate / Carbohydrate | g | 0,1 | 0,0 |
| - davon Zucker / of which sugar | g | 0,1 | 0,0 |
| Eiweiß / Protein | g | 13,7 | 4,1 |
| Salz / Salt | g | 1,6 | 0,5 |
| | | *GDA (%) je 30 g | |
| 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 | 10,9 | 3,3 |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated | g | 1,0 | 0,3 |
| Laktose / Lactose | g | <0,1 | <0,03 |
| Calcium / Calcium | mg | 430 | 129 |
| 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 | | 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. | |
| Aussehen Inneres | | Internal appearance | |
| Leicht gelb, mit Stecknadelkopf bis Haselnusskern großer, unregelmäßig verteilter, Lochung. Die horizontal verlaufenden Pikierkanäle, sowie die angrenzenden Löcher weisen unregelmäßige Blauschimmelbildung auf (Typ Penicillium roqueforti). Im Inneren ist auch Weißschimmelbildung (Typ Penicillium candidum)- in geringfügigem Umfang - möglich. | | slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel. The veins and the adjacent eyes show an varying blue mould formation (type: Penicillium roqueforti). A formation of white mould (type: Penicillium candidum) inside the cheese is also possible to a lesser extent. | |
| Konsistenz | | Consistency | |
| weich bis cremig | | soft to creamy | |
| Geruch | | Smell | |
| angenehm mild aromatisch, nach Camembert- und Blau-Schimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant | | pleasant mild aromatic notes with camembert and blue mould, slightly spicy to spicy with increasing ripeness | |
| Geschmack | | Taste | |
| angenehm rahmig, nach Blauschimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant | | pleasantly creamy, blue mould flavour, slightly spicy to spicy with increasing ripeness | |

Produktspezifikation

| | | | |
|---|--|---|--|
|  Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland | Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel soft cheese with white- and blue mould | Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese | Fettstufe/ fat content 70 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 70 % fat in dry matter high fat |
| | Version: 1.01 | | |
| Verpackung / Packaging | | | |
| GTIN Code / Stück GTIN Code / piece | 4006402025128 | | |
| Gewicht / je Stück (ca. in g) Weight / per piece (approx. in g) | 150 | | |
| Stückmaß (ca. in cm) Approx. product dimensions (in cm) | 8,0 x 7,6 x 4,6 | Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth | |
| Kartonmaß (ca. in cm) Approx. cardboard dimensions (in cm) | 17,0 x 7,8 x 20,3 | 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 optional |
| Paletten Gewicht (ca. in kg) Approx. weight of pallet (in kg) | 465 | | |
| Paletten Abmessung (ca. in mm) Approx. pallet dimensions (in mm) | 1200 x 800 x 1340 | | |
| Palettenwicklung Pallet wrapping | Netzwicklung Wrapping with net | | |
| Palette Pallet | 15 Lagen 20 Kartons / pro Lage 300 Kartons / pro Palette 8 Stück / pro Karton | 15 layers 20 cardboard / per layer 300 cardboard / per pallet 8 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 | | |
| Thekenware Counter article | x | | |
| Fremdkörper(detektion) / Foreign object (detection) | | | |
| Röntgenscanner X-ray Inspection | | | x Metaldetektion x metal detection |

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 3 von 3
Page 3 of 3