


Produktspezifikation


 Bergader Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<u>Verkehrsbezeichnung /</u> <u>trade description</u> Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel soft cheese with white and blue mould	<u>Käsegruppe/</u> <u>cheese type</u> Weichkäse soft cheese	<u>Fettstufe/</u> <u>fat content</u> 70 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 70 % fat in dry matter high fat	
	<u>Version:</u> 1.03			
HF-Nr.: 251		Art.-Nr.: 250200		
EU Zolltarifnummer: 04064090		EC customs tariff number: 04064090		
Eigenschaften:		Characteristics:		
Lieferant:	Bergader Privatkäserei GmbH	Supplier:	Bergader Privatkäserei GmbH	
	Weixlerstraße 16 83329 Waging am See		Weixlerstraße 16 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 zum Ende MHD / at the end of BBD		keine / absent / 25 g 100 / g	5	0
Salmonella spp.		keine / absent / 25 g	5	0
Staphylococcus aureus	100 / g	1000 / g	5	2
Zertifizierungen / Certification				
	x IFS	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:
15.02.2024


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 Weiß- und Blauschimmel soft cheese with white and blue mould Version: 1.03	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*		pasteurised milk salt, cheese cultures, microbial rennet, calcium chloride*		
*technologischer Hilfsstoff		*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 (%):	58 - 63	dry matter(%):	58 - 63	
Nährwerte / Nutrition declaration				
Durchschnittliche Nährwerte (EU VO 1169 / 2011) Nutrition declaration average values (EU No 1169 / 2011)		je 100 g per 100 g	1 Portion je 30g 1 Portion per 30 g	*GDA (%) je 30 g * GDA (%) per 30 g
Energie / Energy	kJ	1826	548	7
	kcal	442	133	7
Fett / Fat	g	43,0	12,9	18
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	29,0	8,7	44
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	0,1	0,0	0
- davon Zucker / of which sugar	g	0,1	0,0	0
Eiweiß / Protein	g	13,7	4,1	8
Salz / Salt	g	1,6	0,5	8
optionale Nährwerte optional nutrition facts		je 100 g per 100 g	1 Portion je 30g 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	16
Ballaststoffe / Fibre	g	0,0	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, jedoch noch schnittfähig		soft, yet easy to cut		
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: 1.03		
Verpackung / Packaging			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece	4006402025012		
Gewicht / je Stück (ca. in g) Weight / per piece (approx. in g)	1200		
Stückmaß (ca. in cm) Approx. product dimensions (in cm)	18,0 x 5,0 x 18,0	Breite x Höhe x Tiefe Width x height x Depth	
Kartonmaß (ca. in cm) Approx. cardboard dimensions (in cm)	19,6 x 6,2 x 21,5	Breite x Höhe x Tiefe Width x height x Depth	
Primärverpackung Primary packaging	Aluminium - Verbundfolie und Aluminium Aufleger (Vignette) Aluminium composite film and aluminium label		
Sekundärverpackung Secondary packaging	optional optional		
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)	588		
Paletten Abmessung (ca. in mm) Approx. pallet dimensions (in mm)	1200 x 800 x 1482		
Palettenwicklung Pallet wrapping	Netzwicklung Wrapping with net		
Palette Pallet	21 Lagen 20 Kartons / pro Lage 420 Kartons / pro Palette 1 Stück / pro Karton	21 layers 20 cardboard / per layer 420 cardboard / per pallet 1 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	x x		
SB Artikel Self-service item			
Thekenware Counter article	x x		
Fremdkörper(detektion) / Foreign object (detection)			
x Röntgenscanner x X-ray Inspection	Metalldetektion metal detection		

gültig ab / valid from:
15.02.2024

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