


Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<u>Verkehrsbezeichnung / trade description</u> Schnittkäse semi-hard cheese	<u>Käsegruppe/ cheese type</u> Schnittkäse semi-hard cheese	<u>Fettstufe/ fat content</u> Vollfettstufe full fat	
	<u>Version:</u> 1.01			
HF-Nr.: 628		Art.-Nr.: 620301		
EU Zolltarifnummer: 04069089		EC customs tariff number: 04069089		
Eigenschaften: Bergbauernmilch		Characteristics: Mountain farmer milk		
Lieferant:	Bergader Privatkäserei GmbH	Supplier:	Bergader Privatkäserei GmbH	
	Weixlerstraße 16		Weixlerstraße 16	
	83329 Waging am See		83329 Waging am See	
Herstellungsbetrieb:	Maxlrainerstraße 18, 83043 Bad Aibling DE BY 13047 EG	Production plant:	Maxlrainerstraße 18, 83043 Bad Aibling DE BY 13047 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 5	0 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:
29.04.2024

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


<div></div> <div>Weixlerstraße 16</div> <div>83329 Waging am See</div> <div>Deutschland</div>	<div>Verkehrsbezeichnung / trade description</div> <div>Schnittkäse</div> <div>semi-hard cheese</div>	<div>Käsegruppe/ cheese type</div> <div>Schnittkäse</div> <div>semi-hard cheese</div>	<div>Fettstufe/ fat content</div> <div>Vollfettstufe</div> <div>full fat</div>
	<div>Version:1.01</div>		
	<div>Zutaten</div> <div>pasteurisierte Milch, Kochsalz, Käsereikulturen, Calciumchlorid*, mikrobieller Labaustauschstoff</div>		<div>Ingredients</div> <div>pasteurised milk, salt, cheese cultures, calcium chloride*, microbial rennet</div>
<div>*technologischer Hilfsstoff</div>		<div>*processing aid</div>	
<div>Gerinnungsmittel</div> <div>mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet</div>		<div>Rennet</div> <div>microbial rennet - suitable for vegetable nutrition</div>	
wff(%):	54 - 63	moisture in fat-free matter (%):	54 - 63
Trockenmasse (%):	57 - 60	dry matter(%):	57 - 60
<div>Nährwerte / Nutrition declaration</div>			
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	1424	428
	kcal	343	103
Fett / Fat	g	27	8,1
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	18	5,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	0	0
- davon Zucker / of which sugar	g	0	0
Eiweiß / Protein	g	25	7,6
Salz / Salt	g	1,2	0,4
			6
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	6,7	2,0
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated	g	0,7	0,2
Laktose / Lactose	g	<0,1	<0,03
Calcium / Calcium	mg	700	210
Ballaststoffe / Fibre	g	0	0
<div>*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)</div> <div>*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)</div>			
<div>Sensorische Produkteigenschaften / Sensory characteristics</div>			
<div>Aussehen Äußeres</div>		<div>External appearance</div>	
trocken		dry	
<div>Aussehen Inneres</div>		<div>Internal appearance</div>	
hellgelb, mit kirschgroßer Gärlochung, keine Färbung, trocken		light yellow, with cherry-sized fermentation eyes, no colouring, dry	
<div>Konsistenz</div>		<div>Consistency</div>	
schnittfähig dennoch geschmeidig, fest, leicht griesig		easily cut yet smeary, hard, slightly grainy	
<div>Geruch</div>		<div>Smell</div>	
mild, aromatisch		mild, aromatic	
<div>Geschmack</div>		<div>Taste</div>	
mild, mit zunehmenden Alter pikant, nach Propionsäure, leichte Schärfe		mild, spicy with increasing ripeness, notes of propionic acid, slight piquancy	

gültig ab / valid from:
29.04.2024

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

Seite 2 von 3
Page 2 of 3

Produktspezifikation

<div></div> <div>Weixlerstraße 16</div> <div>83329 Waging am See</div> <div>Deutschland</div>	<div><u>Verkehrsbezeichnung /</u> <u>trade description</u></div> <div>Schnittkäse</div> <div>semi-hard cheese</div>	<div><u>Käsegruppe /</u> <u>cheese type</u></div> <div>Schnittkäse</div> <div>semi-hard cheese</div>	<div><u>Fettstufe /</u> <u>fat content</u></div> <div>Vollfettstufe</div> <div>full fat</div>
	<div><u>Version:</u>1.01</div>		
<div>Verpackung / Packaging</div>			
<div>GTIN Code / Stück</div> <div>GTIN Code / piece</div>		<div>4006402101945</div>	
<div>Gewicht / je Stück (ca. in g)</div> <div>Weight / per piece (approx. in g)</div>		<div>2800</div>	
<div>Stückmaß (ca. in cm)</div> <div>Approx. product dimensions (in cm)</div>		<div>14,0 x 12,0 x 23,0</div>	<div>Breite x Höhe x Tiefe</div> <div>Width x Height x Depth</div>
<div>Kartonmaß (ca. in cm)</div> <div>Approx. cardboard dimensions (in cm)</div>		<div>16,5 x 12,6 x 26,1</div>	<div>Breite x Höhe x Tiefe</div> <div>Width x Height x Depth</div>
<div>Primärverpackung</div> <div>Primary packaging</div>		<div>Schrumpfbeutel</div> <div>Shrink bags</div>	
<div>Sekundärverpackung</div> <div>Secondary packaging</div>		<div>optional</div> <div>optional</div>	
<div>Karton</div> <div>Cardboard</div>		<div>Vollpappe</div> <div>Cardboard</div>	
<div>Verpackungszusätze</div> <div>Packaging additives</div>		<div>Einlage Wellpappe</div> <div>Inlay corrugated cardboard</div>	
<div>Umverpackung</div> <div>Outer packaging</div>		<div>optional</div> <div>optional</div>	
<div>Paletten Gewicht (ca. in kg)</div> <div>Approx. weight of pallet (in kg)</div>		<div>630</div>	
<div>Paletten Abmessung (ca. in mm)</div> <div>Approx. pallet dimensions (in mm)</div>		<div>1200 x 800 x 1430</div>	
<div>Palettenwicklung</div> <div>Pallet wrapping</div>		<div>Stretch-Folie</div> <div>Wrapping film</div>	
<div>Palette</div> <div>Pallet</div>		<div>10 Lagen</div> <div>20 Kartons / pro Lage</div> <div>200 Kartons / pro Palette</div> <div>1 Stück / pro Karton</div>	<div>10 layers</div> <div>20 cardboard / per layer</div> <div>200 cardboard / per pallet</div> <div>1 pieces / per cardboard</div>
<div>Sonstiges</div> <div>Other</div>		<div>optional</div> <div>optional</div>	
<div>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.</div>			
<div>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.</div>			
<div>Verwendungszweck / Application</div>			
<div>Weiterverarbeitung</div> <div>Suitable for processing</div>		<div>x</div> <div>x</div>	
<div>SB Artikel</div> <div>Self-service item</div>			
<div>Thekenware</div> <div>Counter article</div>		<div>x</div> <div>x</div>	
<div>Fremdkörper(detektion) / Foreign object (detection)</div>			
<div>x Röntgenscanner</div> <div>x X-ray Inspection</div>		<div>Metalldetektion</div> <div>metal detection</div>	

gültig ab / valid from:
29.04.2024

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