

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<u>Verkehrsbezeichnung / trade description</u>	<u>Käsegruppe/ cheese type</u>	<u>Fettstufe/ fat content</u>	
	Schnittkäse	Schnittkäse	Vollfettstufe	
	semi-hard cheese	semi-hard cheese	full fat	
	Version: 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 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See	Supplier:	Bergader Privatkäserei GmbH Weixlerstraße 16 83329 Waging am See	
Herstellungs- betrieb:	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 subsequent 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			

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Schnittkäse semi-hard cheese	Käsegruppe/ cheese type Schnittkäse semi-hard cheese	Fettstufe/ fat content Vollfettstufe full fat
	Version: 1.01		
	Zutaten	Ingredients	
pasteurisierte Milch , Kochsalz, Käseriekulturen, Calciumchlorid*, mikrobieller Labaustauschstoff		pasteurised milk , salt, cheese cultures, calcium chloride*, microbial rennet	
<small>*technologischer Hilfsstoff</small>			*processing aid
Gerinnungsmittel mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet		Rennet microbial rennet - suitable for vegetable nutrition	
wff(%):	54 - 63	moisture in fat-free matter (%):	54 - 63
Trockenmasse (%):	57 - 60	dry matter(%):	57 - 60
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	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
optionale Nährwerte optional nutrition facts		je 100 g per 100 g	*GDA (%) je 30 g * GDA (%) per 30 g
einfache ungesättigte Fettsäuren / monounsaturated		g	6,7
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated		g	0,7
Laktose / Lactose		g	<0,1
Calcium / Calcium		mg	700
Ballaststoffe / Fibre		g	0
<small>*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)</small> <small>*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)</small>			
Sensorische Produkteigenschaften / Sensory characteristics			
Aussehen Äußeres		External appearance	
trocken		dry	
Aussehen Inneres		Internal appearance	
hellgelb, mit kirschgroßer Gärlochung, keine Färbung, trocken		light yellow, with cherry-sized fermentation eyes, no colouring, dry	
Konsistenz		Consistency	
schnittfähig dennoch geschmeidig, fest, leicht griessig		easily cut yet smearable, hard, slightly grainy	
Geruch		Smell	
mild, aromatisch		mild, aromatic	
Geschmack		Taste	
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

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