

Artikelpass

Art.-Nr.	500000
Artikel-Bezeichnung	Bianco Natur ca. 2,8 kg Brot
Verkehrsbezeichnung	Halbfester Schnittkäse, Rahmstufe
GTIN Einzelstücke	4006402050007
Abmessungen Einzelstück L x B x H	22 x 12 x 10 cm
Nettogewicht Einzelstück	ca. 2,709 kg
Bruttogewicht Einzelstück	ca. 2,724 kg
Inhalt Karton	1 Brot
GTIN Karton	4006402250001
Abmessungen Karton L x B x H	26,5 x 16,5 x 12,6 cm
Nettogewicht Karton	ca. 2,709 kg
Bruttogewicht Karton	ca. 2,894 kg
Karton pro Palette	200
Karton pro Lage	20
Abmessungen Palette L x B x H	120 x 80 x 143 cm
Restlaufzeit	45 Tage
Lagerung	+2 °C bis +7 °C



Bergader Privatkäserei GmbH
Weixlerstraße 16 | 83329 Waging am See | +49 (0) 8681 404-0
Fax +49 (0)8681 404 – 215 | info@bergader.de | www.bergader.de

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland		Verkehrsbezeichnung / trade description halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Käsegruppe/ cheese type halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Fettstufe/ fat content Rahmstufe full fat
		Version: 3.03		
HF-Nr.: 660		Art.-Nr.: 500000		
EU Zolltarifnummer: 04069092		EC customs tariff number: 04069092		
Eigenschaften:		Characteristics:		
Lieferant:	Bergader Privatkäserei GmbH		Supplier:	Bergader Privatkäserei GmbH
	Weixlerstraße 16			Weixlerstraße 16
	83329 Waging am See			83329 Waging am See
Herstellungs- betrieb:	Maxlrainerstraße 18, 83043 Bad Aibling		Production plant:	Maxlrainerstraße 18, 83043 Bad Aibling
	DE BY 13047 EG / DE BY 13047 EU			DE BY 13047 EG / DE BY 13047 EU
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	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:
03.02.2025

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 halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Käsegruppe/ cheese type halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Fettstufe/ fat content Rahmstufe full fat	
	Version:3.03			
	Zutaten pasteurisierte Milch. Kochsalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid*		Ingredients pasteurized milk, 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(%):	61 - 69	moisture in fat-free matter (%):	61 - 69	
Trockenmasse (%):	56 - 61	dry matter(%):	56 - 61	
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 kcal	1570 379	471 114	6 6
Fett / Fat	g	33	9,9	14
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	20	6,0	30
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	<0,5	<0,2	0
- davon Zucker / of which sugar	g	<0,5	<0,2	0
Eiweiß / Protein	g	20	6,0	12
Salz / Salt	g	1,8	0,5	9
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	8,0	2,4	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated	g	0,8	0,2	
Laktose / Lactose	g	<0,1	<0,03	
Calcium / Calcium	mg	725	218	27
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		
hellgelbe ungereifte Oberfläche		light yellow, unripened surface		
Aussehen Inneres		Internal appearance		
gelb- bis butterfarbig, unregelmäßige Bruchlöcher		yellow to buttery colour, variable split eyes		
Konsistenz		Consistency		
schnittfähig dennoch geschmeidig, weich, nicht klebrig		easily cut yet smeary, soft, not sticky		
Geruch		Smell		
aromatisch, rein mild und sahnig		aromatic, perfectly mild and creamy		
Geschmack		Taste		
mild, frisch nach Buttersäurewecker		mild, fresh with a creamery starter culture		

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Käsegruppe/ cheese type halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Fettstufe/ fat content Rahmstufe full fat
	Version:3.03		
	Verpackung / Packaging		
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece		4006402050007	
Gewicht / je Stück (ca. in g) Weight / per piece (approx. in g)		2800	
Stückmaß (ca. in cm) Approx. product dimensions (in cm)		12,0 x 10,0 x 22,0	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 26,5	Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth
Primärverpackung Primary packaging		Schrumpfbeutel Shrink bags	
Sekundärverpackung Secondary packaging		optional optional	
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)		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			
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:
03.02.2025

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