

Artikelpass

Art.-Nr.	560300
Artikel-Bezeichnung	Basils Kümmel
Verkehrsbezeichnung	Halbfester Schnittkäse mit Kümmel, 45% Vollfettstufe
GTIN Einzelstücke	4006402103598
Abmessungen Einzelstück L x B x H	22,5 x 11,5 x 5 cm
Nettogewicht Einzelstück	1,66 kg
Bruttogewicht Einzelstück	1,67 kg
Inhalt Karton	1 Brot
GTIN Karton	4006402306081
Abmessungen Karton L x B x H	24,2 x 12,5 x 6 cm
Nettogewicht Karton	1,66 kg
Bruttogewicht Karton	1,77 kg
Karton pro Palette	336
Karton pro Lage	21
Abmessungen Palette L x B x H	120 x 80 x 119 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 mit Kümmel semi soft cheese with caraway	Käsegruppe/ cheese type halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Fettstufe/ fat content Vollfettstufe full fat
	Version: 1.01		
HF-Nr.: 502		Art.-Nr.: 560300	
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
Herstellungsbetrieb:	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		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	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:
13.01.2026

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 mit Kümmel semi soft cheese with caraway	Käsegruppe/ cheese type halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Fettstufe/ fat content Vollfettstufe full fat
	Version:1.01		
	Zutaten pasteurisierte Milch Kochsalz, Käseinkulturen, Kümmel (0,6%), mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid* *technologischer Hilfsstoff		Ingredients pasteurized milk salt, cheese cultures, caraway (0,6%), microbial rennet, calcium chloride* *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 (%):	52 - 56	dry matter(%):	52 - 56
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	1362	408
	kcal	328	98
Fett / Fat	g	26	7,8
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	16	4,8
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	<0,5	<0,2
- davon Zucker / of which sugar	g	<0,5	<0,2
Eiweiß / Protein	g	23	6,9
Salz / Salt	g	1,8	0,5
			9
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	6,5	2,0
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated	g	0,6	0,2
Laktose / Lactose	g	<0,1	<0,3
Calcium / Calcium	mg	700	210
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	
hellgelb, mit Bruchlochung und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Kümmel		light yellow, with split eyes and more or less evenly distributed caraway	
Konsistenz		Consistency	
schnittfähig dennoch geschmeidig		easily cut yet smeary	
Geruch		Smell	
angenehm frisch nach Kümmel		pleasantly fresh notes with caraway	
Geschmack		Taste	
mild, zunehmend aromatisch, nach Kümmel		mild, increasingly aromatic, with caraway	

gültig ab / valid from:
13.01.2026

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	Verkehrsbezeichnung / trade description halbfester Schnittkäse mit Kümmel semi soft cheese with caraway	Käsegruppe/ cheese type halbfester Schnittkäse semi soft cheese	Fettstufe/ fat content Vollfettstufe full fat
	Version:1.01		
	Verpackung / Packaging		
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece		4006402103598	
Gewicht / je Stück (ca. in g) Weight / per piece (approx. in g)		1700	
Stückmaß (ca. in cm) Approx. product dimensions (in cm)		11,5 x 5,0 x 22,5	Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth
Kartonmaß (ca. in cm) Approx. cardboard dimensions (in cm)		12,5 x 6,0 x 24,2	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		optional optional	
Umverpackung Outer packaging		optional optional	
Paletten Gewicht (ca. in kg) Approx. weight of pallet (in kg)		640	
Paletten Abmessung (ca. in mm) Approx. pallet dimensions (in mm)		1200 x 800 x 1190	
Palettenwicklung Pallet wrapping		Stretch-Folie Wrapping film	
Palette Pallet		16 Lagen 21 Kartons / pro Lage 336 Kartons / pro Palette 1 Stück / pro Karton	16 layers 21 cardboard / per layer 336 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:
13.01.2026

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