

Artikelpass

Art.-Nr.	330200
Artikel-Bezeichnung	Bonifaz milder Chili
Verkehrsbezeichnung	Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Chili und Paprika, Doppelrahmstufe
GTIN Einzelstücke	4006402033017
Abmessungen Einzelstück L x B x H	18 x 18 x 5 cm
Nettogewicht Einzelstück	ca. 1,200 kg
Bruttogewicht Einzelstück	ca. 1,210 kg
Inhalt Karton	1 Torte
GTIN Karton	4006402302601
Abmessungen Karton L x B x H	21,5 x 19,6 x 6,2 cm
Nettogewicht Karton	ca. 1,200 kg
Bruttogewicht Karton	ca. 1,400 kg
Karton pro Palette	420
Karton pro Lage	20
Abmessungen Palette L x B x H	120 x 80 x 148,2 cm
Restlaufzeit	31 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	<u>Verkehrsbezeichnung / trade description</u> Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Chili und Paprika cheese preparation of soft cheese with white mould and chili and capsicum bell peppers	<u>Käsegruppe/ cheese type</u> Weichkäse soft cheese	<u>Fettstufe/ fat content</u> Doppelrahmstufe high fat	
	<u>Version:</u> 3.02			
HF-Nr.: 334		Art.-Nr.: 330200		
EU Zolltarifnummer: 04069092		EC customs tariff number: 04069092		
<u>Eigenschaften:</u>		<u>Characteristics:</u>		
<u>Lieferant:</u>	Bergader Privatkäserei GmbH	<u>Supplier:</u>	Bergader Privatkäserei GmbH	
	Weixlerstraße 16		Weixlerstraße 16	
	83329 Waging am See		83329 Waging am See	
<u>Herstellungsbetrieb:</u>	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See DE BY 13049 EU	<u>Production plant:</u>	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See DE BY 13049 EU	
<u>Allgemeine Angaben / General Information</u>				
<u>Lebensmittelrecht</u>		<u>Food law</u>		
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.		
<u>Mikrobiologische Werte (EU VO 2073 / 2005) / Microbiological values (EU No. 2073 / 2005)</u>				
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
<u>Zertifizierungen / Certification</u>				
	x IFS	VLOG	ProVeg	Halal
<u>Kennzeichnung / Labelling</u>				
<u>Allergene Lebensmittelinformation-VO VO (EU) 1169 / 2011</u>		<u>Allergens European Food Information Regulation (EU) No 1169 / 2011</u>		
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)		
<u>GVO-Kennzeichnungspflichtige Zutaten / GMO labelling requirements for ingredients</u>				
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		
<u>Lagerhinweis / Rückverfolgbarkeit Storage information / Traceability</u>				
<u>Lagerhinweis</u>		<u>Storage information</u>		
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		
<u>Rückverfolgbarkeit</u>		<u>Traceability</u>		
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:
24.04.2025

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 Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Chili und Paprika cheese preparation of soft cheese with white mould and chili and capsicum bell peppers	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content Doppelrahmstufe high fat
	Version: 3.02		
Zutaten pasteurisierte Milch Kochsalz, Käseurkulturen, Paprika (0,5%) Chili rot (0,3%), Chili grün (0,2%), mikrobieller Labaustauschstoff		Ingredients pasteurised milk, salt, cheese cultures, capsicum bell peppers (0,5%), red chili peppers (0,3%), green chili peppers (0,2%), microbial rennet	
Gerinnungsmittel mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet		Rennet microbial rennet - suitable for vegetable nutrition	
wff(%):	mind. 67	moisture in fat-free matter (%):	mind. 67
Trockenmasse (%):	57 - 61	dry matter(%):	57 - 61
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	1653	496
	kcal	400	120
Fett / Fat	g	38	11,4
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	24	7,2
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	<0,5	<0,2
- davon Zucker / of which sugar	g	<0,5	<0,2
Eiweiß / Protein	g	14	4,2
Salz / Salt	g	1,6	0,5
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	9,5	2,9
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated	g	1,0	0,3
Laktose / Lactose	g	<0,1	<0,03
Calcium / Calcium	mg	430	129
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.		The cheese surface is evenly covered with white mould, while the cheese may be visible on the edges.	
Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife		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 und unregelmäßig verteilten Gewürzstückchen		slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel and variable distributed small spice pieces	
Konsistenz		Consistency	
weich, jedoch noch schnittfähig		soft, yet easy to cut	
Geruch		Smell	
angenehm mild aromatisch, typisch nach Chili und Camembert-Schimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasant mild aromatic notes, typical chili flavour and camembert mould aroma	
Geschmack		Taste	
angenehm rahmig, mild säuerlich und typische Chilinote mit leichter Schärfe, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasantly creamy, slightly sour and typical chili flavour, slightly spicy to spicy with increasing ripeness	

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<u>Verkehrsbezeichnung /</u> <u>trade description</u> Käsezubereitung aus Weichkäse mit Weißschimmel und Chili und Paprika cheese preparation of soft cheese with white mould and chili and capsicum bell peppers	<u>Käsegruppe/</u> <u>cheese type</u> Weichkäse soft cheese	<u>Fettstufe/</u> <u>fat content</u> Doppelrahmstufe high fat
	<u>Version:</u> 3.02		
Verpackung / Packaging			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece		4006402033017	
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		OPP - Verbundfolie und Aluminium Aufleger (Vignette) OPP 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:
24.04.2025

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