

Artikelpass

Art.-Nr.	300200
Artikel-Bezeichnung	Bonifaz Naturgenuss
Verkehrsbezeichnung	Weichkäse mit Weißschimmel, Doppelrahmstufe
GTIN Einzelstücke	4006402030016
Abmessungen Einzelstück L x B x H	18 x 18 x 5 cm
Nettogewicht Einzelstück	ca. 1,231 kg
Bruttogewicht Einzelstück	ca. 1,359 kg
Inhalt Karton	1 Torte
GTIN Karton	4006402302557
Abmessungen Karton L x B x H	21,5 x 19,6 x 6,2 cm
Nettogewicht Karton	ca. 1,231 kg
Bruttogewicht Karton	ca. 1,359 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		Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weißschimmel soft cheese with white mould	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content Doppelrahmstufe high fat
		Version: 3.02		
HF-Nr.: 309		Art.-Nr.: 300200		
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:	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See		Production plant:	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See
	DE BY 13049 EU			DE BY 13049 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	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:
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 Weichkäse mit Weißschimmel soft cheese with white mould	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content Doppelrahmstufe high fat
	Version: 3.02		
Zutaten pasteurisierte Milch, Kochsalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff		Ingredients pasteurised milk, salt, cheese cultures, 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
			8
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	450	135
Ballaststoffe / Fibre	g	0	0
			17
*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. Eine an den Rändern auftretende leichte bräunliche oder rötliche Verfärbung ist ganz normal und zeugt von Vollreife.		The cheese surface is evenly covered with white mould, while the cheese may be visible on the edges. 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		slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel	
Konsistenz		Consistency	
weich, jedoch noch schnittfähig		soft, yet easy to cut	
Geruch		Smell	
angenehm mild aromatisch, nach Camembert-Schimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasant mild aromatic notes with camembert mould, slightly spicy to spicy with increasing ripeness	
Geschmack		Taste	
angenehm rahmig, mild säuerlich, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasantly creamy, slightly sour, slightly spicy to spicy with increasing ripeness	

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weißschimmel soft cheese with white mould	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content Doppelrahmstufe high fat
	Version:3.02		
	Verpackung / Packaging		
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece		4006402030016	
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