

Artikelpass

Art.-Nr.	305100
Artikel-Bezeichnung	Bergader Almzeit cremig-mild 175 g
Verkehrsbezeichnung	Weichkäse mit Weißschimmel, Doppelrahmstufe
GTIN Einzelstücke	4006402030511
Abmessungen Einzelstück L x B x H	4 x 12,5 x 6 cm
Nettogewicht Einzelstück	175 g
Bruttogewicht Einzelstück	183 g
Inhalt Karton	6 x 175g
GTIN Karton	4006402230515
Abmessungen Karton L x B x H	26,5 x 14,6 x 7 cm
Nettogewicht Karton	1.050 g
Bruttogewicht Karton	1.196 g
Karton pro Palette	360
Karton pro Lage	20
Abmessungen Palette L x B x H	120 x 80 x 142,5 cm
Restlaufzeit	24 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> Weichkäse mit Weißschimmel soft cheese with white mould	<u>Käsegruppe/ cheese type</u> Weichkäse soft cheese	<u>Fettstufe/ fat content</u> Doppelrahmstufe high fat	
	<u>Version:</u> 4.01			
HF-Nr.: 306		Art.-Nr.: 305100		
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 EG / DE BY 13049 EU		DE BY 13049 EG / 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	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:
13.12.2024

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: 4.01			
Zutaten pasteurisierte Milch, Kochsalz, Käsereikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid* *technologischer Hilfsstoff		Ingredients pasteurised milk, salt, cheese cultures, microbial rennet, calcium chloride* *processing aid		
Gerinnungsmittel mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet		Rennet microbial rennet- suitable for vegetable nutrition		
wff(%): Trockenmasse (%):	mind. 67 52 - 56	moisture in fat-free matter (%): dry matter(%):	mind. 67 52 - 56	
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	1539	462	5
	kcal	372	112	5
Fett / Fat	g	34	10,2	15
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	22	6,6	33
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	<0,5	<0,2	0
- davon Zucker / of which sugar	g	<0,5	<0,2	0
Eiweiß / Protein	g	16	5	10
Salz / Salt	g	1,6	0,5	8
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	8,2	2,5	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated	g	0,8	0,2	
Laktose / Lactose	g	<0,1	<0,03	
Calcium / Calcium	mg	550	165	21
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 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.		External appearance 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 Leicht gelb, mit Stecknadelkopf bis Haselnusskern großer, unregelmäßig verteilter, Lochung		Internal appearance slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel		
Konsistenz je nach Alter, jung mit leichtem Kern, im reifen Zustand durchgereift bis sehr cremig		Consistency depending on age, young with light core, when mature fully ripe to very creamy		
Geruch angenehm mild aromatisch, nach Camembert-Schimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant;		Smell pleasant mild aromatic notes with camembert mould, slightly spicy to spicy with increasing ripeness		
Geschmack angenehm rahmig, mild säuerlich		Taste pleasantly creamy, slightly sour		

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: 4.01		
Verpackung / Packaging			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece		4006402030511	
Gewicht / je Stück (ca. in g) Weight / per piece (approx. in g)		175	
Stückmaß (ca. in cm) Approx. product dimensions (in cm)		12,5 x 6,0 x 4,0 Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth	
Kartonmaß (ca. in cm) Approx. cardboard dimensions (in cm)		14,6 x 7,0 x 26,5 DE BY 13049 EG / DE BY 13049 EU Width x Height x Depth	
Primärverpackung Primary packaging		Alu/Verbundfolie Aluminium/composite film	
Sekundärverpackung Secondary packaging		Kartondose Cardboard can	
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)		491	
Paletten Abmessung (ca. in mm) Approx. pallet dimensions (in mm)		1200 x 800 x 1425	
Palettenwicklung Pallet wrapping		Stretchnetz Stretch net	
Palette Pallet		18 Lagen 20 Kartons / pro Lage 360 Kartons / pro Palette 6 Stück / pro Karton	18 layers 20 cardboard / per layer 360 cardboard / per pallet 6 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		x x	
Thekenware Counter article			
Fremdkörper(detektion) / Foreign object (detection)			
x Röntgenscanner x X-ray Inspection		Metalldetektion metal detection	

gültig ab / valid from:
13.12.2024

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