

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<u>Verkehrsbezeichnung / trade description</u> Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse und Paprika und Zwiebel cheese preparation of semi soft cheese with capsicum bell peppers and onions	<u>Käsegruppe/ cheese type</u> Käsezubereitung cheese preparation	<u>Fettstufe/ fat content</u> 45 % Fett i. Tr. Vollfettstufe 45 % fat in dry matter full fat	
	<u>Version:</u>1.01			
HF-Nr.:506		Art.-Nr.:500800		
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 DE BY 13047 EG	Production plant:	Maxlrainerstraße 18, 83043 Bad Aibling DE BY 13047 EG	
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	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:
30.07.2021

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	<u>Verkehrsbezeichnung /</u> <u>trade description</u> Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse und Paprika und Zwiebel cheese preparation of semi soft cheese with capsicum bell peppers and onions	<u>Käsegruppe/</u> <u>cheese type</u> Käsezubereitung cheese preparation	<u>Fettstufe/</u> <u>fat content</u> 45 % Fett i. Tr. Vollfettstufe 45 % fat in dry matter full fat	
	<u>Version:</u>1.01			
	<u>Zutaten</u> pasteurisierte <u>Milch</u> Kochsalz, Paprika (0,8%), Käsereikulturen, Zwiebel (0,3%), mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid* *technologischer Hilfsstoff		<u>Ingredients</u> pasteurized <u>milk</u> salt, capsicum bell peppers (0,8%), cheese cultures, onions (0,3%), microbial rennet, calcium chloride* *processing aid	
<u>Gerinnungsmittel</u> mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet		<u>Rennet</u> microbial rennet - suitable for vegetable nutrition		
wff(%):	61 - 69	moisture in fat-free matter (%):	61 - 69	
Trockenmasse (%):	52 - 56	dry matter(%):	52 - 56	
<u>Nährwerte / Nutrition declaration</u>				
Durchschnittliche Nährwerte (EU VO 1169 / 2011)		je 100 g	1 Portion je 30g	*GDA (%) je 30 g
Nutrition declaration average values (EU No 1169 / 2011)		per 100 g	1 Portion per 30 g	* GDA (%) per 30 g
Energie / Energy	kJ	1357	407	5
	kcal	327	98	5
Fett / Fat	g	26,3	7,9	11
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	16,3	4,9	24
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	0,1	0,0	0
- davon Zucker / of which sugar	g	0,1	0,0	0
Eiweiß / Protein	g	22,5	6,8	14
Salz / Salt	g	1,8	0,5	9
optionale Nährwerte		je 100 g	1 Portion je 30g	*GDA (%) je 30 g
optional nutrition facts		per 100 g	1 Portion per 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	26
Ballaststoffe / Fibre	g	0	0	
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal) *Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)				
<u>Sensorische Produkteigenschaften / Sensory characteristics</u>				
<u>Aussehen Äußeres</u> hellgelbe ungereifte Oberfläche		<u>External appearance</u> light yellow, unripened surface		
<u>Aussehen Inneres</u> hellgelb, mit Bruchlochung und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Paprika und Zwiebeln		<u>Internal appearance</u> light yellow, with split eyes and more or less evenly distributed capsicum bell pepper and onions		
<u>Konsistenz</u> schnittfähig dennoch geschmeidig		<u>Consistency</u> easily cut yet smeary		
<u>Geruch</u> angenehm frisch nach Paprika und Zwiebeln		<u>Smell</u> pleasantly fresh notes with capsicum bell pepper and onion		
<u>Geschmack</u> mild, zunehmenden aromatisch, nach Paprika und Zwiebeln		<u>Taste</u> mild, increasingly aromatic, with capsicum bell pepper and onion		

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	<u>Verkehrsbezeichnung / trade description</u> Käsezubereitung aus halbfestem Schnittkäse und Paprika und Zwiebel cheese preparation of semi soft cheese with capsicum bell peppers and onions	<u>Käsegruppe/ cheese type</u> Käsezubereitung cheese preparation	<u>Fettstufe/ fat content</u> 45 % Fett i. Tr. Vollfettstufe 45 % fat in dry matter full fat	
	<u>Version:</u> 1.01			
	Verpackung / Packaging			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece		4006402050083		
Gewicht / je Stück (ca. in g) Weight / per piece (approx. in g)		1700		
Stückmaß (ca. in cm) Approx. product dimensions (in cm)		13,0 x 6,0 x 24,0	Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth	
Kartonmaß (ca. in cm) Approx. cardboard dimensions (in cm)		26,0 x 6,5 x 39,5	Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth	
Primärverpackung Primary packaging		Schrumpfbeutel Shrink bags		
Sekundärverpackung Secondary packaging		optional optional		
Karton Cardboard		Vollpappe Cardboard		
Verpackungszusätze Packaging additives		optional optional		
Umverpackung Outer packaging		optional optional		
Paletten Gewicht (ca. in kg) Approx. weight of pallet (in kg)		725		
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 8 Kartons / pro Lage 128 Kartons / pro Palette 3 Stück / pro Karton	16 layers 8 cardboard / per layer 128 cardboard / per pallet 3 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		Metaldetektion metal detection		