


Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weißschimmel und Knoblauch soft cheese with white mould and garlic	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content 70 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 70 % fat in dry matter high fat
	Version: 1.01		
HF-Nr.: 361		Art.-Nr.: 360100	
EU Zolltarifnummer: 04069099		EC customs tariff number: 04069099	
Eigenschaften:		Characteristics:	
Artikelname: Bergader Bonifaz Arom. Knoblauch ca. 1,2 kg Torte VLOG			
Lieferant:	Bergader Privatkäserei GmbH Weixlerstraße 16 83329 Waging am See	Supplier:	Bergader Privatkäserei GmbH Weixlerstraße 16 83329 Waging am See
Herstellungsbetrieb:	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See DE BY 13049 EG	Production plant:	Weixlerstraße 16, 83329 Waging a. See DE BY 13049 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
Prozesshygienekriterien Process hygiene criteria			
Escherichia coli	100 / g	1000 / g	5
Lebensmittelsicherheitskriterien Food safety criteria			
Listeria monocytogenes		keine / absent / 25 g	5
Salmonella spp.		keine / absent / 25 g	5
Staphylococcus aureus	100 / g	1000 / g	5
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:
14.06.2021


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	Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weißschimmel und Knoblauch soft cheese with white mould and garlic	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content 70 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 70 % fat in dry matter high fat	
Version: 1.01				
Zutaten		Ingredients		
pasteurisierte Milch , Kochsalz, Käsereikulturen, Knoblauch (0,6%), Schnittlauch (0,2%), mikrobieller Labaustauschstoff		pasteurised milk , salt, cheese cultures, garlic (0,6%), chive (0,2%), microbial rennet		
Gerinnungsmittel		Rennet		
mikrobieller Labaustauschstoff - für vegetarische Ernährung geeignet		microbial rennet - suitable for vegetable nutrition		
wff(%):	mind. 67	moisture in fat-free matter (%):	mind. 67	
Trockenmasse (%):	60,1	dry matter(%):	60,1	
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 kcal	1826 442	548 133	7 7
Fett / Fat	g	43,0	12,9	18
- davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated	g	29,0	8,7	44
Kohlenhydrate / Carbohydrate	g	0,1	0,0	0
- davon Zucker / of which sugar	g	0,1	0,0	0
Eiweiß / Protein	g	13,7	4,1	8
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	10,9	3,3	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren / polyunsaturated	g	1,0	0,3	
Laktose / Lactose	g	<0,1	<0,03	
Calcium / Calcium	mg	430	129	16
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. 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. Die Kräuter- und Gewürzstückchen sind unregelmäßig im Käseteig verteilt.		slightly yellow, variable eye formation with eyes ranging from the size of a pinhead to a hazelnut kernel. The small herb and spice pieces are variable distributed in the cheese curd.		
Konsistenz		Consistency		
weich, jedoch noch schnittfähig		soft, yet easy to cut		
Geruch		Smell		
Angenehm mild aromatisch, typisch nach Knoblauch und Camembert-Schimmel, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasant mild aromatic notes, typical garlic flavour and camembert mould aroma, slightly spicy to spicy with increasing ripeness		
Geschmack		Taste		
angenehm rahmig, mild säuerlich und typische Knoblauchnote, mit zunehmenden Alter leicht pikant bis pikant		pleasantly creamy, slightly sour and typical garlic flavour, slightly spicy to spicy with increasing ripeness		

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging am See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Weichkäse mit Weißschimmel und Knoblauch soft cheese with white mould and garlic Version: 1.01	Käsegruppe/ cheese type Weichkäse soft cheese	Fettstufe/ fat content 70 % Fett i. Tr. Doppelrahmstufe 70 % fat in dry matter high fat
Verpackung / Packaging			
GTIN Code / Stück GTIN Code / piece	4006402036018		
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)	19,5 x 6,0 x 37,80	Breite x Höhe x Tiefe Width x Height x Depth	
Primärverpackung Primary packaging	OPP-Verbund Folie Vignette OPP composite foil with label		
Sekundärverpackung Secondary packaging	Banderole Vollpappe cardboard banderole		
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)	585		
Paletten Abmessung (ca. in mm) Approx. pallet dimensions (in mm)	1200 x 800 x 1350		
Palettenwicklung Pallet wrapping	Netzwicklung Wrapping with net		
Palette Pallet	20 Lagen 10 Kartons / pro Lage 200 Kartons / pro Palette 2 Stück / pro Karton	20 layers 10 cardboard / per layer 200 cardboard / per pallet 2 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		
x Siebe x sieves	x Glasregister (einschließlich Hartplastik) x glass register (including hard plastics)	x Sichtkontrollen x visual inspection	

gültig ab / valid from:
14.06.2021

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

Artikelpass

Art.-Nr.	360100
Artikel-Bezeichnung	Bonifaz aromatischer Knoblauch
Verkehrsbezeichnung	Weichkäse mit Weißschimmel und Knoblauch, 70% Fett i. Tr.
GTIN Einzelstücke	4006402 0 36018
Abmessungen Einzelstück L x B x H	18 x 18 x 5 cm
Nettogewicht Einzelstück	ca. 1,2 kg
Bruttogewicht Einzelstück	ca. 1,410 kg
Inhalt Karton	2 Torten
GTIN Karton	4006402 2 36012
Abmessungen Karton L x B x H	37,8 x 19,5 x 6 cm
Nettogewicht Karton	ca. 2,48 kg
Bruttogewicht Karton	ca. 2,821 kg
Karton pro Palette	200
Karton pro Lage	10
Abmessungen Palette L x B x H	120 x 80 x 135 cm
Restlaufzeit	26 Tage
Lagerung	+2 °C bis +7 °C



Bergader

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