

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Käsezubereitung aus halbfesten Schnittkäse und Tomate, Oregano und Majoran cheese preparation of semi - soft cheese with tomato, oregano and majoram		
	Käsegruppe / cheese type Käsezubereitung cheese preparation		
	Fettstufe / fat content Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter		Version: 1. 01
HF-Nr.: 507			
EU Zolltarifnummer: 04069092		EC customs tariff number: 04069092	
Eigenschaft:		Characteristic:	
Herstellungsbetrieb: DE BY 13047 EG		Production plant: DE BY 13047 EG	
Artikelname: Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter			

Zutaten	Ingredients
pasteurisierte Milch , Kochsalz, Tomate (1,2%), Oregano (0,2%), Majoran (0,2%), Käseerikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid*	pasteurized milk , salt, tomato (1,2%), oregano (0,2%), majoram (0,2%), cheese cultures, micorbial rennet, calcium chloride*
*technologischer Hilfsstoff	*processing aid
Gerinnungsmittel:	Rennet:
mikrobielles Gerinnungsmittel - für vegetarische Ernährung geeignet	microbial rennet - suitable for vegetable nutrition
wff (%): 61 - 69 Trockenmasse (%): 54,6	moisture in fat-free matter (%): 61 - 69 dry matter (%): 54,6

Durchschnittliche Nährwerte (EU VO 1169 / 2011) Nutrition declaration average values (EU No 1169 / 2011)	je 100 g per 100 g	1 Portion je 30 g 1 Portion per 30 g	*GDA (%) je 30 g *GDA (%) per 30g
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------------------------	--------------------------------------

	kJ / kcal	1357 / 327	407 / 98	5
Energie Energy				
Fett Fat	g	26,3	7,9	11
- davon gesättigte Fettsäuren - of which saturated	g	16,3	4,9	25
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	8

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

*Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

Qualitätswesen T. Babinger	Forschung und Entwicklung K. Niedermaier	Supply Chain F. Kress	gültig ab: valid from: 17.03.2020
--------------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------	-----------------------------------------

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Käsezubereitung aus halbfesten Schnittkäse und Tomate, Oregano und Majoran cheese preparation of semi - soft cheese with tomato, oregano and majoram		
	Käsegruppe / cheese type Käsezubereitung cheese preparation		
	Fettstufe / fat content Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter		Version: 1. 01
HF-Nr.: 507			
EU Zolltarifnummer: 04069092		EC customs tariff number: 04069092	
Eigenschaft:		Characteristic:	
Herstellungsbetrieb: DE BY 13047 EG		Production plant: DE BY 13047 EG	
Artikelname: Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter			

optionale Nährwerte optional nutrition facts	je 100 g per 100 g	1 Portion je 30 g 1 Portion per 30 g	*GDA (%) je 30 g *GDA (%) per 30g
-------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------------------------	--------------------------------------

einfach ungesättigte Fettsäuren - monounsaturated	g	6,5	2,0	
mehrfach ungesättigte Fettsäuren - polyunsaturated	g	0,6	0,2	
Laktose Lactose	g	<0,1	0,0	
Calcium Calcium	mg	700	210	26
Ballaststoffe Fibre	g	0	0	

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

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Käsezubereitung aus halbfesten Schnittkäse und Tomate, Oregano und Majoran cheese preparation of semi - soft cheese with tomato, oregano and majoram	
	Käsegruppe / cheese type Käsezubereitung cheese preparation	
	Fettstufe / fat content Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter	Version: 1. 01
HF-Nr.:	507	
EU Zolltarifnummer:	04069092	EC customs tariff number: 04069092
Eigenschaft:	Characteristic:	
Herstellungsbetrieb:	DE BY 13047 EG	Production plant: DE BY 13047 EG
Artikelname:	Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter	

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 subsequent regulations.

Zertifizierungen / certification

IFS	ja / yes
-----	----------

Kennzeichnung /labelling

Allergene Lebensmittelinformations-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
Das Produkt ist nach "VLOG/Ohne Gentechnik" zertifiziert. ja	The product is certified according to VLOG/GMO free. yes

Lagerhinweis / Produktionscode storage information / production code

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
Produktionscode	production code
AX Nummer: (9999) pro Packauftrag & je Artikelnummer = fortlaufende Nummer	AX Nummer: (9999) per packing order & per item = running number

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Käsezubereitung aus halbfesten Schnittkäse und Tomate, Oregano und Majoran cheese preparation of semi - soft cheese with tomato, oregano and majoram	
	Käsegruppe / cheese type Käsezubereitung cheese preparation	
	Fettstufe / fat content Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter	Version: 1. 01
HF-Nr.:	507	
EU Zolltarifnummer:	04069092	EC customs tariff number: 04069092
Eigenschaft:	Characteristic:	
Herstellungsbetrieb:	DE BY 13047 EG	Production plant: DE BY 13047 EG
Artikelname:	Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter	

Sensorische Produkteigenschaften / sensory characteristics

Aussehen Äußeres	external appearance
hellgelbe ungereifte Oberfläche	light yellow, unripened surface
Aussehen Inneres	internal appearance
hellgelb, mit Bruchlochung und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Tomaten, Oregano und Majoran	light yellow, with split eyes and more or less evenly distributed tomatoes, oregano and majoram
Konsistenz	consistency
schnittfähig dennoch geschmeidig	easily cut yet smeary
Geruch	smell
angenehm frisch nach Tomate, Oregano und Majoran	pleasantly fresh notes with tomato, oregano and majoram
Geschmack	taste
mild, zunehmend aromatisch, würzig nach Kräutern und Tomate	mild, increasingly aromatic, spicy notes of herbs and tomato

Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	Verkehrsbezeichnung / trade description Käsezubereitung aus halbfesten Schnittkäse und Tomate, Oregano und Majoran cheese preparation of semi - soft cheese with tomato, oregano and majoran	
	Käsegruppe / cheese type Käsezubereitung cheese preparation	
	Fettstufe / fat content Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter	Version: 1. 01
HF-Nr.:	507	
EU Zolltarifnummer:	04069092	EC customs tariff number: 04069092
Eigenschaft:	Characteristic:	
Herstellungsbetrieb:	DE BY 13047 EG	Production plant: DE BY 13047 EG
Artikelname:	Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter	

Verpackung / packaging

Artikel Nr.	5007	
Item No.		
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 Länge Width x Height x Length
Kartonmaß (ca. in cm) Approx. cardboard dimensions (in cm)	39,5 x 26,0 x 6,5	Länge x Breite x Höhe Length x Width x Height
Primärverpackung Primary packaging	Schrumpfbeutel Shrink bags	
Sekundärverpackung Secondary packaging		
Karton Cardboard	Vollpappe Cardboard	
Umverpackung Outer packaging		

Verwendungszweck / Application

Weiterverarbeitung suitable for processing	x x
SB Artikel self-service item	
Thekenware counter article	x x

Artikelpass

Art.-Nr.	5007
Artikel-Bezeichnung	Almzeit Alpenkäse mediterrane Kräuter
Verkehrsbezeichnung	Halbfester Schnittkäse, 45% Fett i. Tr.
GTIN Einzelstücke	4006402050076
Abmessungen Einzelstück L x B x H	24 x 13 x 6 cm
Nettogewicht Einzelstück	ca. 1,7 kg
Bruttogewicht Einzelstück	ca. 1,7 kg
Inhalt Karton	3 Brote
GTIN Karton	4006402250070
Abmessungen Karton L x B x H	39,5 x 26 x 6,5 cm
Nettogewicht Karton	ca. 5,13 kg
Bruttogewicht Karton	ca. 5,13 kg
Karton pro Palette	128
Karton pro Lage	8
Abmessungen Palette L x B x H	120 x 80 x 120 cm
Restlaufzeit	45 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