


## Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Halbfester Schnittkäse mit Pfeffer Semi soft cheese with pepper	
	<b>Käsegruppe / cheese type</b> Halbfester Schnittkäse Semi - Soft cheese	
	<b>Fettstufe / fat content</b> Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter	<b>Version:</b> 3. 01
<b>HF-Nr.:</b>	505	
<b>EU Zolltarifnummer:</b>	04069092	<b>EC customs tariff number:</b> 04069092
<b>Eigenschaft:</b>	<b>Characteristic:</b>	
<b>Herstellungsbetrieb:</b>	DE BY 13047 EG	<b>Production plant:</b> DE BY 13047 EG
<b>Artikelname:</b>	Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer	

Zutaten		Ingredients	
pasteurisierte <b>Milch</b> , grüner Pfeffer (2%), Kochsalz, Käseerikulturen, mikrobieller Labaustauschstoff, Calciumchlorid*		pasteurized <b>milk</b> , green pepper (2%), salt, cheese cultures, microbial rennet, calcium chloride*	
*technologischer Hilfsstoff		*processing aid	
<b>Gerinnungsmittel:</b>		Rennet:	
mikrobielles Gerinnungsmittel - für vegetarische Ernährung geeignet		microbial rennet - suitable for vegetable nutrition	
wff (%):	61 - 69	moisture in fat-free matter (%):	61 - 69
Trockenmasse (%):	54,6	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	je 100 g	1 Portion je 30 g	*GDA (%) je 30 g
Energie Energy		1357 / 327	407 / 98	5
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)

<b>Qualitätswesen</b> T. Babinger	<b>Forschung und Entwicklung</b> K. Niedermaier	<b>Supply Chain</b> F. Kress	gültig ab: valid from: 21.10.2019
--------------------------------------	--	---------------------------------	---

## Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Halbfester Schnittkäse mit Pfeffer Semi soft cheese with pepper		
	<b>Käsegruppe / cheese type</b> Halbfester Schnittkäse Semi - Soft cheese		
	<b>Fettstufe / fat content</b> Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter		<b>Version:</b> 3. 01
<b>HF-Nr.:</b> 505			
<b>EU Zolltarifnummer:</b> 04069092		<b>EC customs tariff number:</b> 04069092	
<b>Eigenschaft:</b>		<b>Characteristic:</b>	
<b>Herstellungsbetrieb:</b> DE BY 13047 EG		<b>Production plant:</b> DE BY 13047 EG	
<b>Artikelname:</b> Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer			


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 Salmonella spp. Staphylococcus aureus	100 / g	keine /absent/ 25 g keine /absent/ 25 g 1000 / g	5 5 5	0 0 2

## Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Halbfester Schnittkäse mit Pfeffer Semi soft cheese with pepper	
	<b>Käsegruppe / cheese type</b> Halbfester Schnittkäse Semi - Soft cheese	
	<b>Fettstufe / fat content</b> Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter	<b>Version:</b> 3. 01
<b>HF-Nr.:</b>	505	
<b>EU Zolltarifnummer:</b>	04069092	<b>EC customs tariff number:</b> 04069092
<b>Eigenschaft:</b>	<b>Characteristic:</b>	
<b>Herstellungsbetrieb:</b>	DE BY 13047 EG	<b>Production plant:</b> DE BY 13047 EG
<b>Artikelname:</b>	Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer	

### 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. <b>ja</b>	The product is certified according to VLOG/GMO free. <b>yes</b>

### 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	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Halbfester Schnittkäse mit Pfeffer Semi soft cheese with pepper	
	<b>Käsegruppe / cheese type</b> Halbfester Schnittkäse Semi - Soft cheese	
	<b>Fettstufe / fat content</b> Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter	<b>Version:</b> 3. 01
<b>HF-Nr.:</b> 505		
<b>EU Zolltarifnummer:</b> 04069092		<b>EC customs tariff number:</b> 04069092
<b>Eigenschaft:</b>		<b>Characteristic:</b>
<b>Herstellungsbetrieb:</b> DE BY 13047 EG		<b>Production plant:</b> DE BY 13047 EG
<b>Artikelname:</b> Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer		

### Sensorische Produkteigenschaften / sensory characteristics

<b>Aussehen Äußeres</b>	<b>external appearance</b>
hellgelbe ungereifte Oberfläche	light yellow, unripened surface
<b>Aussehen Inneres</b>	<b>internal appearance</b>
hellgelb, mit Bruchlochung und mehr oder weniger gleichmäßig verteilten Pfefferkörnern	light yellow, with split eyes and more or less evenly distributed peppercorns
<b>Konsistenz</b>	<b>consistency</b>
schnittfähig dennoch geschmeidig	easily cut yet smeary
<b>Geruch</b>	<b>smell</b>
angenehm frisch nach Pfeffer	pleasantly fresh notes with pepper
<b>Geschmack</b>	<b>taste</b>
mild, zunehmenden aromatisch, nach Pfeffer	mild, increasingly aromatic, with pepper

## Produktspezifikation

 Weixlerstraße 16 83329 Waging a. See Deutschland	<b>Verkehrsbezeichnung / trade description</b> Halbfester Schnittkäse mit Pfeffer Semi soft cheese with pepper	
	<b>Käsegruppe / cheese type</b> Halbfester Schnittkäse Semi - Soft cheese	
	<b>Fettstufe / fat content</b> Vollfettstufe, 45 % Fett i. Tr. Full fat, 45 % fat in dry matter	<b>Version:</b> 3. 01
<b>HF-Nr.:</b> 505		
<b>EU Zolltarifnummer:</b> 04069092		<b>EC customs tariff number:</b> 04069092
<b>Eigenschaft:</b>		<b>Characteristic:</b>
<b>Herstellungsbetrieb:</b> DE BY 13047 EG		<b>Production plant:</b> DE BY 13047 EG
<b>Artikelname:</b> Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer		

## Verpackung / packaging

<b>Artikel Nr.</b> <b>Item No.</b>	5003	
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
SB Artikel self-service item	
Thekenware counter article	x

# Artikelpass

<b>Art.-Nr.</b>	5003
<b>Artikel-Bezeichnung</b>	Almzeit Alpenkäse grüner Pfeffer
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Halbfester Schnittkäse mit Pfeffer, 45% Fett i. Tr.
<b>GTIN Einzelstücke</b>	4006402050038
<b>Abmessungen Einzelstück L x B x H</b>	24 x 13 x 6 cm
<b>Nettogewicht Einzelstück</b>	ca. 1,7 kg
<b>Bruttogewicht Einzelstück</b>	ca. 1,70 kg
<b>Inhalt Karton</b>	3 Brote
<b>GTIN Karton</b>	4006402250032
<b>Abmessungen Karton L x B x H</b>	39,5 x 26 x 6,5 cm
<b>Nettogewicht Karton</b>	ca. 5,0 kg
<b>Bruttogewicht Karton</b>	ca. 5,07 kg
<b>Karton pro Palette</b>	128
<b>Karton pro Lage</b>	8
<b>Abmessungen Palette L x B x H</b>	120 x 80 x 120 cm
<b>Restlaufzeit</b>	45 Tage
<b>Lagerung</b>	+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](mailto:info@bergader.de) | [www.bergader.de](http://www.bergader.de)