

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                            |                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>         Artikelnummer: 63469<br/>         Version: 18<br/>         Gültig ab: 06.04.2023<br/>         Seite 1 von 7       </p> | <p><b>Produktspezifikation</b></p> <p><b>Bergkäsenocken</b></p> <p>Karton 4 Beutel à 1,25 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p> |  <p>Serviovorschlag</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 1.) Bezeichnung / Herkunft:

**Produktbezeichnung:** Bergkäsenocken

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Bergkäsenocken

**Produktionsland:** Deutschland

**EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen:** DE BW 01188 EG

**Ökologische Herkunft:** ☒ nein ☐ ja BIO-Erzeugnis gemäß VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007:

## 2.) Produktbeschreibung:

**Produktbeschreibung:** Nocken bestehend aus Bergkäse in Semmelknödelteig vermischt, oval ausgeformt. Die Brotwürfelstruktur ist im Produkt gut erkennbar.

**Angaben zum Produkt:** ☐ gekühlt ☒ tiefgekühlt ☒ lose(IQF) ☐ portioniert

**Technologie:** Masse wird mit einem Diaphragma zu Nocken ausgeformt und in Wasser gegart. Anschließend werden die Nocken tiefgefroren und verpackt. Das Produkt wird verpackt und metalledetektiert

**Produktgruppe:** regionale Küche  
Beilagen

**Ernährungsinformationen:**

| Parameter                                                   | ja                                  | nein                                |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetabile Ernährung) * | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| vegan **                                                    | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| fleischfrei                                                 | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| halal                                                       | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| alkoholfrei laut Rezeptur **                                | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| mit Fisch **                                                | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit Geflügel **                                             | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit Schwein **                                              | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit Rind **                                                 | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| mit tierischem Lab                                          | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| glutenfrei laut Rezeptur **                                 | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| glutenfrei (<20mg Gluten/kg)                                | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| laktosefrei laut Rezeptur **                                | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)                        | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)           | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |

\* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetabile Ernährung angesehen. Ernährungsform, bei der ausschließlich pflanzliche Lebensmittel, Milch-, Eiprodukte und Honig verzehrt werden.

\*\* alkoholfrei, glutenfrei, laktosefrei, ohne Fisch, ohne Geflügel, ohne Schwein, ohne Rind : lt.Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten. Vegan laut Rezeptur. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

**Conveniencegrad:** ☐ garfertig<sup>1)</sup> ☒ regenerierfertig<sup>2)</sup> ☐ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden  
2) muss nur noch aufgewärmt werden

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                            |                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>         Artikelnummer: 63469<br/>         Version: 18<br/>         Gültig ab: 06.04.2023<br/>         Seite 2 von 7       </p> | <p><b>Produktspezifikation</b></p> <p><b>Bergkäsenocken</b></p> <p>Karton 4 Beutel à 1,25 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p> |  <p>Serviervorschlag</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### Sensorische Beschreibung:

|                              |                                           |
|------------------------------|-------------------------------------------|
| Aussehen vor der Zubereitung | Ovale Teignocke mit Brotwürfelstruktur    |
| Aussehen zubereitet:         | Ovale Teignocke mit Brotwürfelstruktur    |
| Geruch zubereitet:           | Arttypisch nach Bergkäse und Semmelknödel |
| Geschmack zubereitet:        | Arttypisch nach Bergkäse und Semmelknödel |
| Konsistenz zubereitet:       | weich und locker                          |

#### Zubereitungsempfehlung:

| Gerät                      | Empfehlung                                                                                                   |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Convectomat (Kombidämpfer) | 2,5 kg (2 Beutel) Bergkäsenocken pro 1/1 GN-Blech 14 – 16 Minuten im Dampf erhitzen.                         |
| Pfanne                     |                                                                                                              |
| Kochtopf                   | Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nocken hineingeben und 14 – 16 Minuten bei mittlerer Hitze ziehen lassen. |
| Backofen                   |                                                                                                              |
| Mikrowelle                 |                                                                                                              |
| Bain-Marie                 |                                                                                                              |
| Allgemein                  |                                                                                                              |

### 3.) Haltbarkeit (Lagerbedingungen / Haltbarkeit / Restlaufzeit):

#### Lagerhinweise:

Lagerung bei: < -18°C

Lagerung trocken, dunkel, hygienisch, frei vom Risiko der Kontamination.

Geöffnete Originalverpackungen sind bei Nichtgebrauch wieder fest zu verschließen.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Sofort verbrauchen!

#### Mindesthaltbarkeit:

|                                         |          |                                      |
|-----------------------------------------|----------|--------------------------------------|
| MHL (Mindesthaltbarkeitslaufzeit) min.: | 9 Monate | (in original verschlossener Packung) |
| RLZ (Restlaufzeit) min.:                | 7 Monate | (in original verschlossener Packung) |

### 4.) Kennzeichnung und Codierung der Ware:

Jedes Gebinde ist mit Produktbezeichnung, Artikelnummer, MHD und Losnummer gekennzeichnet.

| Parameter                      | Codierung  | Erklärung                                                                                      |
|--------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MHD (Mindesthaltbarkeitsdatum) | 13.06.2011 | Produktionstag / -monat / -jahr + MHL                                                          |
| Losnummer:                     | CO 01039   | 1. = Endziffer des Produktionsjahres (0=2010), 2.=Schicht, 3.-5.= Tag im Jahr (Produktionstag) |

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div data-bbox="119 91 491 163">  </div> <div data-bbox="119 174 491 353"> <p>Artikelnummer: 63469</p> <p>Version: 18</p> <p>Gültig ab: 06.04.2023</p> <p>Seite 3 von 7</p> </div> | <div data-bbox="628 85 946 165"> <p><b>Produktspezifikation</b><br/><b>Bergkäsenocken</b></p> </div> <div data-bbox="636 262 938 293"> <p>Karton 4 Beutel à 1,25 kg</p> </div> <div data-bbox="719 338 855 369"> <p><b>tiefgekühlt</b></p> </div> | <div data-bbox="1099 91 1430 338">  </div> <div data-bbox="1198 349 1337 371"> <p>Serviervorschlag</p> </div> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 5.) Deklaration:

### Zutatenliste:

Zutaten: Weizenbrötchen (**Weizenmehl**, Wasser, Speisesalz, Hefe, Sonnenblumenöl), **Vollei**, Wasser, 12% **Bergkäse**, Schnittlauch, Zwiebeln, **Hartkäse**, Speisesalz, Gewürze, Säureregulator: Natriumcitrate, Backtriebmittel: Natriumcarbonate, Gewürzextrakte.

### Allergikerhinweis:

Es sind **Ei**, **Milch** und **Weizen** enthalten.  
Kann Spuren von **Sellerie** enthalten.

### Zusatzstoffe:

E 500 Natriumcarbonate (Backtriebmittel)  
E 331 Natriumcitrate (Säureregulator)

### Kenntlichmachung von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen bei loser Abgabe (lt. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

**Verpflichtende Angaben gemäß LMIV Art.10 (1) Anh. III und Anh. VI:**  
tiefgefroren

**Hinweise bei Fleischerzeugnissen gemäß FLV §5(1) Anl.3:**  
nicht zutreffend



Artikelnummer: 63469  
Version: 18  
Gültig ab: 06.04.2023  
Seite 4 von 7

## Produktspezifikation Bergkäsenocken

Karton 4 Beutel à 1,25 kg

**tiefgekühlt**



Serviervorschlag

### 6.) Allergene Zutaten gemäß LMIV Anh. II

| Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen      | laut Rezeptur<br>enthalten |      | Spuren durch<br>Kreuzkontami-<br>nation möglich |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------|-------------------------------------------------|
|                                                                               | ja                         | nein |                                                 |
| Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                 | û                          |      |                                                 |
| Weizen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                  | û                          |      |                                                 |
| Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                  |                            | û    |                                                 |
| Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                  |                            | û    |                                                 |
| Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                   |                            | û    |                                                 |
| Dinkel sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                  |                            | û    |                                                 |
| Kamut sowie daraus hergestellte Erzeugnisse                                   |                            | û    |                                                 |
| Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse                                   |                            | û    |                                                 |
| Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse                                         | û                          |      |                                                 |
| Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse                                       |                            | û    |                                                 |
| Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse                                     |                            | û    |                                                 |
| Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                   |                            | û    |                                                 |
| Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)               | û                          |      |                                                 |
| Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                             |                            | û    |                                                 |
| Mandeln sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                                    |                            | û    |                                                 |
| Haselnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                                 |                            | û    |                                                 |
| Walnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                                   |                            | û    |                                                 |
| Kaschunüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                                |                            | û    |                                                 |
| Pecannüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                                 |                            | û    |                                                 |
| Paranüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                                  |                            | û    |                                                 |
| Pistazien sowie daraus gewonnene Erzeugnisse                                  |                            | û    |                                                 |
| Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse            |                            | û    |                                                 |
| Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse                                     |                            | û    | û                                               |
| Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse                                         |                            | û    |                                                 |
| Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                   |                            | û    |                                                 |
| Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg bzw. >10mg/l                              |                            | û    |                                                 |
| Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse                                      |                            | û    |                                                 |
| Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kopffüßler) und daraus gewonnene Erzeugnisse |                            | û    |                                                 |

ja = vorhanden      nein = laut Rezeptur nicht zugesetzt; nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohstoffen enthalten.  
Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  |                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>         Artikelnummer: 63469<br/>         Version: 18<br/>         Gültig ab: 06.04.2023<br/>         Seite 5 von 7       </p> | <p><b>Produktspezifikation<br/>Bergkäsenocken</b></p> <p>Karton 4 Beutel à 1,25 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p> |  <p>Serviovorschlag</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 7.) Produktspezifische Merkmale:

Die in dieser Spezifikation aufgeführten physikalischen, chemischen und mikrobiologischen Werte entsprechen den über einen längeren Zeitraum gefundenen Durchschnittswerten.

### Abmessungen:

| Parameter    | Sollwert | Abweichung | Einheit |
|--------------|----------|------------|---------|
| Länge        | 70       | 3          | mm      |
| Breite       | 30       | 3          | mm      |
| Stückgewicht | 34       | 3          | g       |

### Nährwert-Kennzeichnung:

Das Produkt wird aus natürlichen Zutaten hergestellt und unterliegt daher rohstoffbedingten Schwankungen. Für jede Charge ist der durchschnittliche Wert von Nähr- und Brennwertangaben zu erreichen.

| Parameter                          |                             | Wert | Einheit  |
|------------------------------------|-----------------------------|------|----------|
| Durchschnittlicher Brennwert       | Energie (kJ/100g)           | 892  | kJ       |
|                                    | Energie (kcal/100g)         | 213  | kcal     |
| Durchschnittlicher Nährstoffgehalt | Fett                        | 9,2  | g / 100g |
|                                    | davon gesättigte Fettsäuren | 4,9  | g / 100g |
|                                    | Kohlenhydrate               | 18   | g / 100g |
|                                    | davon Zucker                | 1,4  | g / 100g |
|                                    | Ballaststoffe               | 1,6  | g / 100g |
|                                    | Eiweiß                      | 13   | g / 100g |
|                                    | Salz                        | 1,3  | g / 100g |

### Mikrobiologische Merkmale:

gemäß DGHM 7.3. Richt- und Warnwerte für gegarte TK-Fertiggerichte ohne rohe Anteile, die nur noch auf Verzehrstemperatur erhitzt werden müssen, 2013

| Parameter                        | Richtwert (KbE/g)* | Warnwert (KbE/g)* | Analysenmethode     |
|----------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------|
| aerobe mesophile Keimzahl        | 1 x 100.000        | --                | ASvU gemäß §64 LFGB |
| Enterobacteriaceae               | 1 x 100            | 1 x 1.000         | ASvU gemäß §64 LFGB |
| Escherichia coli                 | 1 x 10             | 1 x 100           | ASvU gemäß §64 LFGB |
| koagulase-positive Staphylococci | 1 x 100            | 1 x 1.000         | ASvU gemäß §64 LFGB |
| Bacillus cereus                  | 1 x 100            | 1 x 1.000         | ASvU gemäß §64 LFGB |
| Salmonellen                      | --                 | n.n* in 25g       | ASvU gemäß §64 LFGB |
| Listeria monocytogenes           | --                 | 1 x 100           | ASvU gemäß §64 LFGB |

\*KbE: Kolonienbildende Einheit

\*\*n.n: nicht nachweisbar



Artikelnummer: 63469  
Version: 18  
Gültig ab: 06.04.2023  
Seite 6 von 7

## Produktspezifikation Bergkäsenocken

Karton 4 Beutel à 1,25 kg

**tiefgekühlt**



Serviertipp

### 8.) Verpackung:

| Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung |                    |     |    |
|-------------------------------------------------------|--------------------|-----|----|
| Verpackungsart                                        | Beutel             |     |    |
| Beschreibung                                          | Beutel à 1,25 kg   |     |    |
| Verschlussart                                         | versiegelt (Folie) |     |    |
| Abmessungen (LxBxH) in mm                             | 370                | 235 | 55 |
| Nettogewicht (kg)                                     | 1,250              |     |    |
| Bruttogewicht (kg)                                    | 1,262              |     |    |
| Nettogewicht Verpackung (g)                           | 12                 |     |    |
| Abtropfgewicht (g)                                    |                    |     |    |
| Unter Schutzatmosphäre verpackt:                      | Nein               |     |    |
| GTIN                                                  | 4075600534695      |     |    |

| Verkaufseinheit (VE)/Gebinde / Umverpackung     |                           |     |     |
|-------------------------------------------------|---------------------------|-----|-----|
| Verpackungsart                                  | Karton                    |     |     |
| Beschreibung                                    | Karton 4 Beutel à 1,25 kg |     |     |
| Verschlussart                                   | Karton verklebt           |     |     |
| Kennzeichnung                                   | über Eck                  |     |     |
| Abmessungen (LxBxH) in mm                       | 395                       | 255 | 155 |
| Nettogewicht (kg)                               | 5,000                     |     |     |
| Bruttogewicht (kg)                              | 5,289                     |     |     |
| Nettogewicht Verpackung (inklusive EP) (g)      | 289                       |     |     |
| Abtropfgewicht (g)                              |                           |     |     |
| Anzahl Verbrauchseinheiten in Verkaufseinheiten | 4                         |     |     |
| GTIN                                            | 4075600634692             |     |     |

| Paletteninfo:                                |                                           |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Anzahl VE pro Lage                           | 9                                         |
| Anzahl Lagen pro Palette                     | 10                                        |
| Anzahl VE pro Palette                        | 90                                        |
| Nettogewicht pro Palette (kg)                | 450                                       |
| Bruttogewicht pro Palette ohne Palette (kg)  | 476                                       |
| Bruttogewicht pro Palette incl. Palette (kg) | 497                                       |
| Palettenhöhe incl. Palette (mm)              | 1695                                      |
| Palettentyp                                  | Europalette: 1200mm x 800mm x 145mm, 21kg |

|                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                            |                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>         Artikelnummer: 63469<br/>         Version: 18<br/>         Gültig ab: 06.04.2023<br/>         Seite 7 von 7       </p> | <p><b>Produktspezifikation</b></p> <p><b>Bergkäsenocken</b></p> <p>Karton 4 Beutel à 1,25 kg</p> <p><b>tiefgekühlt</b></p> |  <p>Serviervorschlag</p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 9.) Lebensmittelerrechtliche Bestätigung:

### Allgemeines Recht:

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.

Die gemachten Angaben beruhen zum Teil auf Erklärungen unserer Lieferanten, die nach bester Sorgfalt von uns überprüft wurden. Aus diesem Grunde kann eine verschuldensunabhängige Haftung für diese Angaben nicht übernommen werden.

### Bestrahlung:

Dieses Produkt ist nicht mit ionisierenden Strahlen behandelt und enthält keine Zutaten, welche mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden.

### Genetische Veränderungen:

Es besteht nach derzeitigem Kenntnisstand keine Deklarationspflicht im Sinne der "Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel" sowie der "Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln"

### Allgemeine Hinweise:

Diese Spezifikation ist EDV-gestützt und ohne Unterschrift gültig.

Die in diesem Dokument aufgeführten Informationen gelten zum Zeitpunkt der Erstellung und können zu einem späteren Zeitpunkt eventuell verändert werden.

Die Bürger GmbH & Co. KG kann nicht als an diese Aussage gebunden betrachtet werden. Die Ausführungen entsprechen unseren derzeitigen Kenntnissen und unterliegen keinem automatischen Änderungsdienst.