



Artikelnummer: 63469
 Version: 19
 Gültig ab: 28.01.2026
 Seite 1 von 7

Produktspezifikation Bergkäsenocken

Karton 4 Beutel à 1250 g

tiefgekühlt



Servievorschlag

1.) Bezeichnung / Herkunft:

Produktbezeichnung: Bergkäsenocken

Bezeichnung des Lebensmittels: Bergkäsenocken

Produktionsland: Deutschland

EG-Kontrollstellennummer / Identitätskennzeichen: DE BW 01188 EU

Ökologische Herkunft: nein ja Bio-Erzeugnis gemäß VO (EU) 2018/848

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 metalldetektiert

Produktgruppe: regionale Küche
Beilagen

Ernährungsinformationen:	Parameter	ja	nein
	vegetarisch (geeignet für ovo-lacto-vegetable Ernährung) *	û	
	vegan **		û
	fleischfrei	û	
	halal		û
	alkoholfrei laut Rezeptur **	û	
	mit Fisch **		û
	mit Geflügel **		û
	mit Schwein **		û
	mit Rind **		û
	mit tierischem Lab		û
	glutenfrei laut Rezeptur **		û
	glutenfrei (<20mg Gluten/kg)		û
	laktosefrei laut Rezeptur **		û
	laktosefrei (<0,1g Restlaktose/100g)		û
	o.d.Z. (ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe)	û	

* Das Produkt wird von BÜRGER als geeignet für eine ovo-lacto-vegetable 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: garfertig¹⁾ regenerierfertig²⁾ verzehrfertig / verzehrfertig nach dem Abtropfen bzw. Auftauen

1) muss noch fertig gegart werden

2) muss nur noch aufgewärmt werden

Artikelnummer: 63469
 Version: 19
 Gültig ab: 28.01.2026
 Seite 2 von 7

Produktspezifikation Bergkäsenocken

Karton 4 Beutel à 1250 g

tiefgekühlt



Servievorschlag

Sensorische Beschreibung:

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

Zubereitungsempfehlung:

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

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)

 <p>Artikelnummer: 63469 Version: 19 Gültig ab: 28.01.2026 Seite 3 von 7</p>	<p>Produktspezifikation Bergkäsenocken</p> <p>Karton 4 Beutel à 1250 g tiefgekühlt</p>	 <p>Servievorschlag</p>
--	---	---

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

(It. Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung):

ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (o.d.Z.)

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

tiefgefroren

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

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

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



Artikelnummer: 63469
 Version: 19
 Gültig ab: 28.01.2026
 Seite 5 von 7

Produktspezifikation Bergkäsenocken

Karton 4 Beutel à 1250 g

tiefgekühlt



Servievorschlag

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	892	kJ
	213	kcal
Durchschnittlicher Nährstoffgehalt	9,2	g / 100g
	4,9	g / 100g
	18	g / 100g
	1,4	g / 100g
	1,6	g / 100g
	13	g / 100g
	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, 2020

Parameter	Richtwert (KbE/g)*	Warnwert (KbE/g)*	Analysenmethode
aerobe mesophile Keimzahl	1 x 100.000	--	ASvU gemäß §64 LFGB
Entereobacteriaceae	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

Produktspezifikation Bergkäsenocken

Karton 4 Beutel à 1250 g

tiefgekühlt



Servievorschlag

8.) Verpackung:

Verbrauchseinheit / Einzelpackung (EP) / Innenpackung			
Verpackungsart	Beutel		
Beschreibung	Beutel à 1250 g		
Verschlußart	versiegelt (Folie)		
Abmessungen (LxBxH) in mm	350	217	50
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 1250 g		
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)			
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

BÜRGER Artikelnummer: 63469 Version: 19 Gültig ab: 28.01.2026 Seite 7 von 7	Produktspezifikation Bergkäsenocken Karton 4 Beutel à 1250 g tiefgekühlt	 Servievorschlag
--	--	---

9.) Lebensmitterechtliche 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.