

Art.-Nr.: **894438** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi 2x2000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227984200
EAN-Code Konsumeinheit	7610227894431
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Dreifarbige Teigwaren mit drei verschiedenen Käsefüllungen (Füllung 25%) Pâtes tricolores aux 3 farces individuelles de fromage (farce 25%) / - / Pasta in three colors with three different cheese fillings (filling 25%) / -
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Tortelloni mit käsehaltiger Füllung; lose tiefgefroren.
Hersteller	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Liechtenstein
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frosten, verpacken
Verpackungsverfahren	Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas.
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	6 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	18 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitungshinweis	Kombidämpfer: Inhalt des Beutels in GN-Schale einfüllen. Mit wenig Öl gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C vorwärmen und die Pasta während 8 Minuten dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Four combiné vapeur : verser le contenu du sachet dans un bac GN. Ajouter un peu de de l'huile et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire les pâtes à la vapeur pendant 8 minutes. Casserole/marmite : mettre les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes. Steam oven: Put the content of the bag into a GN container. Add a little oil and mix well. Preheat the steam oven to around 95 °C and steam the pasta for 8 minutes. Saucepan/tilting vat: Add the frozen pasta to boiling, lightly salted water and leave to simmer for 3 - 4 minutes.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	1 Portion (250 g) = ca. 23 Tortelloni
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	2000
Bruttogewicht primär [g]	2016

Art.-Nr.: **894438** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi 2x2000 g**

Nettogewicht sekundär [g] -
Bruttogewicht sekundär [g] -
Nettogewicht tertiär [g] **2x2000**
Bruttogewicht tertiär [kg] **ca. 4,4**

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär **Schlauchbeutel**
Verpackungsmaterial primär **PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt**
Verpackungsmasse primär **LxBxH [mm]: 355x230x70**
Lot-Nummer primär **«L»+«4-stellige Zufallszahl»**
Datumsformat primär **MM.JJJJ**
Verpackungsart sekundär -
Verpackungsmaterial sekundär -
Lot-Nummer sekundär -
Datumsformat sekundär -
Verpackungsart tertiär **Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette**
Verpackungsmaterial tertiär **Falt-Schachtel: PAP - Karton, einwellig; innen: braun; aussen: weiss, 1-farbig bedruckt; Klebe-Etikette: PAP - Papier, weiss, bedruckt; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent**
Verpackungsmasse tertiär **LxBxH [mm]: ca. 396x262x165**
Lot-Nummer tertiär **«L»+«4-stellige Zufallszahl»**
Datumsformat tertiär **MM.JJJJ**
Palettenschema **10 Lagen à 9 Kartons**

Definitionen

Primärverpackung: Direkt umhüllendes Verpackungsmaterial (Einzelpackung).
Sekundärverpackung: Direkt auf der Primärverpackung angebrachtes Verpackungsmaterial, weiterhin eine Einzelpackung; Gewichts- und Massangaben beziehen sich auf die Einzelpackung.
Tertiärverpackung: Verpackungsmaterial, in das die Einzelpackung verpackt wird (Sammelpackung); Gewichts- und Massangaben beziehen sich auf die Sammelpackung.

4. QUALITÄTSSPEZIFISCHE ANGABEN

4.1 SENSORISCHE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Aussehen / Form / Farbe vor der Zubereitung **(gefroren) typische Tortelloniform**
Aussehen / Form / Farbe genussfertig **(zubereitet) typische Tortelloni; Teig gelb mit grünen Punkten, rötlich und grünlich; Füllung weiss-gelb**
Geruch / Aroma **(zubereitet) nach Teigwaren und Käse (Gruyère / Mozzarella / Gorgonzola)**
Geschmack **(zubereitet) nach Teigwaren, Füllung im gelben Teig mit grünen Punkten: nach Gruyère; Füllung im rötlichen Teig: nach Mozzarella; Füllung im grünlichen Teig nach: nach Gorgonzola**
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **(zubereitet) Teig mit al dente Biss; Füllung pastös und cremig**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
-----------	---------	---------	------	---------	---------

Art.-Nr.: **894438** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi 2x2000 g**

leere Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			1
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
offene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
Summe aller obiger Mängel	auszählen	Stk/kg			12
Teigwaretyp: Tortelloni					
10-Stück-Gewicht		g	108	100	118
Füllungsanteil rezeptorisch		%	25	--	--
Füllungsanteil wiederfindbar		%	23	19	27
Länge		mm	40	35	45
Breite		mm	40	35	45
Höhe		mm	20	15	25
Salz (NaCl)		%	0.9	0.7	1.1
Trockensubstanz		%	!Syntaxfehler, /		
41.5	!Syntaxfehler, /				

4.3 MIKROBIOLOGIE

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime*	KBE/g	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100	1'000
Escherichia coli	KBE/g	10	100
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	100
Bacillus cereus	KBE/g	100	1'000
Listeria monocytogenes	KBE/g	-	100
Salmonella spp.	KBE/25g	-	nn
Schimmelpilze	KBE/g	100	1'000
Hefen	KBE/g	100	1'000

Legende: nn = nicht nachweisbar / KBE = kolonienbildende Einheit

Methoden: Kapitel 56 «Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches

*Produkte mit fermentierten Zutaten: Fremdkeimzahl

5. ZUSAMMENSETZUNG UND WEITERE DEKLARATORISCHE ANGABEN

5.1 ZUTATENLISTE

Zutaten: Teig: **Hartweizengriess**, Wasser, **Eier**, Spinat 3%, Karotten 2%, Schnittlauch, Paprika, Speisesalz. Füllung 25%: **Käse** 42% (**Käse**, **Mozzarella**, **Greyerzer AOP**, **Gorgonzola g.U.**), **Ricotta (Molkeneiweisskäse)**, **Weizenmehl**, Wasser, **Hartweizengriess**, Speisesalz, Hefe, Aroma (enthält **Milchprotein**), Gewürze, Zucker. Prozentangaben beziehen sich auf den Teig resp. auf die Füllung.

Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: Pâte: semoule de **blé** dur, eau, **œufs**, épinards 3%, carottes 2%, ciboulette, paprika, sel de cuisine. Farce 25%: **fromage** 42% (**fromage**, **Mozzarella**, **Gruyère AOP**, **Gorgonzola AOP**), **ricotta (fromage frais de petit-lait)**, farine de **froment**, eau, semoule de **blé** dur, sel de cuisine, levure, arôme (contient produit à base de **lait**), épices, sucre. Les pourcentages se rapportent à la pâte ou à la farce.

Peut contenir des traces de: **soja**.

Ingredienti: Pasta: semola di **grano** duro, acqua, **uova**, spinaci 3%, carote 2%, erba cipollina, paprica, sale da cucina. Ripieno 25%: **formaggio** 42% (**formaggio**, **Mozzarella**, **Gruyère AOP**, **Gorgonzola DOP**), **ricotta (formaggio fresco di siero di latte)**, farina di **frumento**, acqua, semola di **grano** duro, sale da cucina, lievito, aroma (contiene prodotto a base di **latte**), spezie, zucchero. Le percentuali indicate si riferiscono rispettivamente alla pasta e al ripieno.

Può contenere tracce di: **soia**.

Ingredients: Dough: durum **wheat** semolina, water, **eggs**, spinach 3%, carrots 2%, chive, paprika, salt. Filling 25%: **cheese** 42% (**cheese**, **Mozzarella**, **Gruyère AOP**, **Gorgonzola PDO**), **ricotta (fresh whey cheese)**, **wheat flour**, water, durum **wheat** semolina, salt, yeast, flavouring (contains **milk** product), spices, sugar. The stated percentages refer to the amount of pasta and filling.

May contain traces of: **soya**.

Art.-Nr.: **894438** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi 2x2000 g**

Ingrediënten: Deeg: harde **tarwegries**, water, **eieren**, spinazie 3%, wortelen 2%, bieslook, paprika, zout. Vulling 25%: **kaas** 42% (**kaas**, **Mozzarella**, **gruyère** AOP, **Gorgonzola** BOB), **ricotta** (verse **weikaas**), **tarwemeel**, water, harde **tarwegries**, zout, gist, aroma (bevat **melkproduct**), specerijen, suiker. De percentuele gegevens betreffen het deeg dan wel het vulsel.

Kan sporen bevatten van: **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

Das Erzeugnis enthält Käse, der mit tierischem Lab hergestellt worden ist.

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 8

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	824 kJ / 195 kcal	2063 kJ / 489 kcal	25 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	3.9 g	9.8 g	14 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	2.1 g	5.3 g	27 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.			
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	k.A.			
Transfettsäuren	k.A.			
Kohlenhydrate	30 g	75 g	29 %	260 g
davon:				
Zucker	1.9 g	4.8 g	5 %	90 g
Cholesterin	k.A.			
Ballaststoffe	1.7 g	4.3 g		
Eiweiss	9.2 g	23 g	46 %	50 g
Natrium	0.35 g	0.88 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	0.88 g	2.2 g	37 %	6 g
Alkohol	0.0 g	0.0 g		

*RI (Reference intake): Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

Die Nährwerte wurden berechnet. Nur die Angaben zu Protein-, Kohlenhydrat- und Fettgehalt sowie zum Energiewert werden verifiziert. Die weiteren Nährwertangaben sind unverbindliche Richtwerte, da sie aus nicht verifizierten Rohwarenangaben berechnet worden sind.

7. ALLERGENE UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Kriterium	vorhanden
Glutenhaltiges Getreide ¹ sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	JA
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein
Eier und Eierzeugnisse:	JA
Fisch und Fischerzeugnisse:	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	nein
Soja und Sojaerzeugnisse:	nein
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	JA
Laktose:	JA

Art.-Nr.: **894438** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore e 3 Formaggi 2x2000 g**

Schalenfrüchte ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse:	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben:	nein

¹ d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

² d.h. Mandel (*Amygdalus communis L.*), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*).

Das Erzeugnis kann Spuren der folgenden Allergene Lebensmittelunverträglichkeiten enthalten [< 100 mg/kg]:
Soja.

8. ZOLLTARIFNUMMERN

Zolltarifnummer Schweiz: **1902 2000**

Zolltarifnummer EU: **1902 2091 00**

Die Angaben zu den Zolltarifnummern sind unverbindlich. Bei Bedarf sind diese entsprechend zu überprüfen.

9. BESTÄTIGUNGEN

- ✓ **Dieses Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Schweiz und der EU.**
- ✓ **Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer wie auch EU-Gesetzgebung nicht GVO-Erzeugnis zu deklarieren.**
- ✓ **Dieses Produkt enthält keine Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt worden sind.**
- ✓ **Dieses Produkt ist nicht bestrahlt und enthält keine bestrahlten Zutaten.**
- ✓ **Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Schweiz und der EU.**
- ✓ **Dieses Produkt wie auch seine Verpackung enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile.**

10. BEMERKUNGEN

-