



Spezifikation

Produktdefinition

(X1002)	Lasagne Verdura
Fantasiebezeichnung:	
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Lasagne mit Gemüse/ tiefgekühlt
(M163) Produktionsland:	Deutschland
(M160) BIO - Produkt:	nein
(M159) BIO-Kontrollstelle:	-
(M037)	nein
Deklarationspflicht	
Identitätskennzeichen:	
(M037)	D RP-EV 201 EG
Identitätskennzeichen:	
(M017) EAN-Code	-
Konsumeinheit:	
EAN-Code	7610227985054
Handelseinheit:	
Lieferant:	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Fürstentum Liechtenstein

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	geschichtete Teigblätter mit Gemüsesauce, abgeschlossen mit Bechamel und Käse abgestreut; 1/1 GN, portioniert
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	Arttypisch, abgebackene Lasagne; tomatig rot mit sichtbaren Gemüsestücken, grüne Spinatbéchamel
(X1752) Geruch / Aroma:	gemüsig-fruchtig, leichte Spinatnote
(X1751) Geschmack:	angenehm fruchtige, kräftige Gemüsenote, abgerundet mit einer Spinatbéchamelsauce
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	standfest, Sauce leicht zerlaufend, gut portionierbar
(M033) Conveniencegrad [%]:	regenerierfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 1:	Backofen: Ca. 40 – 55 Minuten bei 170 - 190 °C backen und anschliessend bei hoher Temperatur (ca. 250 °C) Käse gleichmässig gratinieren. Lasagne am Vorabend bei max. 5 °C antauen und Zubereitungszeit um 50 % reduzieren!
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 2:	-
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 3:	-
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 4:	-
Auslobungen:	ovo-lacto-vegetarisch
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	Nicht zum Kaltverzehr geeignet!
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Der Teig wird hergestellt, gewalzt, gegart. Die Saucen werden gekocht. Die Saucen werden maschinell dem Blech zugeführt und der Teig und das Gemüse manuell eingelegt. Die Lasagne wird mit Käse bestreut, unter einem Backofen angeschmolzen und anschließend schockgefrostet. Danach wird die Lasagne aus den Blechen entfernt, portioniert und verpackt.

Materialnummer	897866	Seite	2/8
Materialname	LasagneVerdura 1x9000grhil Lasagne Verdura	Ausgabe	27.03.2025

Lagerung / Haltbarkeit

Transportbedingungen:

(M362) Aufbewahrt bei -18 °C, mindestens haltbar bis MM/JJJJ / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Aufbewahrungshinweis:

Los- / Chargennummer:

(M276) Haltbarkeit ab 540

Produktionsdatum (inkl.

Prod.Tag):

Lagerbedingungen: ≤ -18 °C

(M275) Garantierte 180

Restlaufzeit:

(M223) Art der

Haltbarkeitsangabe

(MHD) auf Verpackung :

Materialnummer	897866	Seite	3/8
Materialname	LasagneVerdura 1x9000grhil Lasagne Verdura	Ausgabe	27.03.2025

Verpackungsangaben

Verpackung / Gewichte

(M077) Portionen pro Packung:	30
(M278) Nettogewicht Verbrauchereinheit:	9000 g
Bruttogewicht Verbrauchereinheit:	9020g g
Nettogewicht Handelseinheit:	9020 g
Bruttogewicht Handelseinheit:	9300 g
Nettogewicht Versandeinheit:	9020 g
Bruttogewicht Versandeinheit:	9300 g
Verpackungsart primär:	Flachbeutel
Verpackungsmaterial primär:	PE - Kunststoff-Folie, transparent
Verpackungsmass primär:	LxBxH [mm]: ca. 650x350x0,025
Verpackungsart sekundär:	Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette
Verpackungsmaterial sekundär:	-
Verpackungsmass sekundär:	LxBxH [mm]: ca. 495x290x85
Verpackungsart tertiär:	Euro-Holzpalette
Verpackungsmaterial tertiär:	Falt-Schachtel: PAP - Karton, braun; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt; Klebe-Band: PP - transparent.
Verpackungsmass tertiär:	LxBxH [mm]: ca. 1200x800x145
Tara Verpackung Handelseinheit:	300
Tara Verpackung Versandeinheit:	-
Tara Verpackung Verbrauchereinheit:	20
(M076) Anzahl Portionen/Stück pro Packung:	30

Identifikation

Lot-Nummer primär:	«L.»+«4-stellige Zufallszahl»
Lot-Nummer sekundär:	-
Lot-Nummer tertiär:	«L.»+«4-stellige Zufallszahl»

Logistik / Transport / Zoll

(M229) Zolltarifnummer CH:	1902 2000
Zolltarifnummer EU:	1902 2091 00
Palettschema:	15 Lagen à 6 Kartons

Zutaten

(M047) Zutaten:	Wasser, Gemüse 26% (Karotten, Zucchini, Zwiebeln, Gemüsepaprika), HARTWEIZENGRIEß, Tomatenmark, KÄSE, Rapsöl, Blattspinat 2,5%, Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke, WEIZENMEHL, modifizierte Wachsmaisstärke, Speisesalz, SÜßMOLKENPULVER, BUTTERMILCH, Zucker, Knoblauch, Gewürze, Kräuter. Kann Spuren enthalten von. EIERN, SOJA. ovo-lacto-vegetarisch
Kreuzkontaminationen (Allergene):	Eier, Soja.

Allergene

Enthält das Produkt Komponenten, die allergische Reaktionen oder Lebensmittelintoleranzen hervorrufen können?

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
Allergene				
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Laktose	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfid (ab 10 mg/kg, als SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Präzisierungen				
Gerste	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Roggen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weizen	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Hafer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Dinkel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Khorasan-Weizen (Kamut)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mandel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Haselnuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Walnuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kaschunuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pekannuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Paranuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pistazie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Makadamianuss, Queenslandnuss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(M034) vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Label und Zertifizierung

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BIO EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BIO KNOSPE zertifiziert	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
wenn BIO KNOSPE: ausschliesslich Herkunft CH	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bio Naturland	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SUISSE GARANTIE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Marine Stewardship Council (MSC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Aquaculture Stewardship Council (ASC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
V-Label zertifiziert / Rohware: V-Label tauglich	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fairtrade	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(M034) glutenfrei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(M034) laktosefrei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Zusatzinformationen

Bezeichnung	Ja	Nein	Kommentar
Tier / Ei			
mit Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier aus Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Eier aus Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
fleischhaltig (inkl. Fisch, Meerestiere)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
atrify/GS1			
geschwärzt; bei Oliven (§ 5 LMZDV 6.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
auf Grundlage von ...; bei Tafelsüßen (§ 5 LMZDV 10.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Antioxidationsmittel (§ 5 LMZDV 3.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
coffeinhaltig (Erfrischungsgetr.) (§ 6 FrSaftErfrischGetrV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Farbstoff (§ 5 LMZDV 1.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Geschmacksverstärker (§ 5 LMZDV 5.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
abführend (wenn > 10 % mehrwertige Alkohole) (§ 5 LMZDV 12.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Nitritpökelsalz und Nitrat (§ 5 LMZDV 4.c)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Nitrat (§ 5 LMZDV 4.b)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Konservierungsstoff (§ 5 LMZDV 2.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Phosphat; bei Fleischerzeugnissen (§ 5 LMZDV 8.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Materialnummer	897866	Seite	6/8
Materialname	LasagneVerdura 1x9000grhil Lasagne Verdura	Ausgabe	27.03.2025
chininhaltig (Aromen, alkoholhalt. Getränke) (§ 5 Aromen DV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
enthält eine Phenylalaninquelle E 951, E 962 (§ 5 LMZDV 11.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
§ 9 ZZuIV enthält Aspartam	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
§ 9 ZZuIV mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Süßungsmittel(n) (§ 5 LMZDV 9.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Nitritpökelsalz (§ 5 LMZDV 4.a)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
bestrahlt (LMIV Anhang VI 3.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
§ 9 ZZuIV geschwefelt	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
gewachst; bei frischem Obst und Gemüse (§ 5 LMZDV 7.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
verpflichtende atrify_DEKL-Angabe oder Schutzatmosphäre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
(M034) halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
(M034) kosher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Aroma (§ 5 Aromen DV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
natürliches Aroma (§ 5 Aromen DV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
enthält Nanomaterialien (LMIV Art. 18 Absatz 3)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
aufgetaut (LMIV Anhang VI 2.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
unter Schutzatmosphäre verpackt (LMIV Anhang III 1.1.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Diverses			
enthält Palmöl/-fett	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
mit Jodsalz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Materialnummer	897866	Seite	7/8
Materialname	LasagneVerdura 1x9000grhil Lasagne Verdura	Ausgabe	27.03.2025

Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	300g	RI (%)
(M053) Energie kJ		525	6	1601	19
(M052) Energie kcal		125	6	381	19
(M059) Fett	g/100g	4.5	6	14	20
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	1.0	5	3.0	15
davon einfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	0.0		0.0	
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	g/100g	0.0		0.0	
Fett ungesättigt	g/100g				
Transfettsäuren	g/100g	0.0		0.0	
Cholesterin, abgetropft	g/100g	0		0	
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	17	7	51	20
(M059) davon Zucker	g/100g	3.7	4	11	12
(M059) Ballaststoffe	g/100g	1.2		3.6	
(M059) Protein	g/100g	3.5	7	11	22
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	1.1	18	3.3	55
Natrium	g/100g	0.44		1.32	
Alkohol	g/100g	0.0		0.0	
organische Säuren	g/100g	0.0		0.0	
Lactose	g/100g	0.5		1.5	
Broteinheit	BE	1.4		4.2	
Kochsalz zugesetzt	g/100g	1.1		3.3	
Eisen (Gehalt)	mg				
Alpha-Linolensäure	g	0		0	

Mikrobiologische Werte

Analyse	Einheit	Sollwert	Grenzwert	Minimum	Toleranzwert	Maximum
Mikrobiologische Spezifikationswerte						
Gesamtkeimzahl aerob	KBE/g		-		1000000	
Fremdkeimzahl	KBE/g		K.A.			
Enterobacteriaceen	KBE/g		10000		1000	
Escherichia coli	KBE/g		100		10	
Salmonella spp.	KBE/25g		n.n. in 25g			
Staphylokokken, koagulase positive	KBE/g		1000		100	
Bacillus cereus	KBE/g		1000		500	
Sulfitreduzierende Chlostridien	KBE/g		K.A.			
Schimmelpilze	KBE/g		K.A.			
Hefen	KBE/g		K.A.			
Listeria monocytogenes	KBE/25g		100			
Milchsäurebakterien	KBE/g		K.A.			

Materialnummer	897866	Seite	8/8
Materialname	LasagneVerdura 1x9000grhil Lasagne Verdura	Ausgabe	27.03.2025

Physikalische Toleranzwerte

Analyse	Einheit	Sollwert	Minimum	Maximum
---------	---------	----------	---------	---------

Chemische Eigenschaften

Trockensubstanz	g/100g			
Aschegehalt	g/100g			
Gesamtsäure	g/kg			
pH-Wert				
Wasseraktivität (aw)				
Wassergehalt	g/100g			
Säuregrad				

Mängel

Übergrößen	%			
Feinanteil	%			
Bruch	Stck./kg			
Summe aller Mängel	Stck./kg			

Mangel A gem.

Beschreibung

Mangel B gem.

Beschreibung

Mangel C gem.

Beschreibung

Mangel D gem.

Beschreibung

Mangel E gem.

Beschreibung

Dimensionen

Länge	mm	96	91	101
Breite	mm	96	91	101
Höhe	mm	40	35	45
Durchmesser	mm			
Stückgewicht	g	300	270	330
10 Stückgewicht	g			
Teig-Füllungsverhältnis	%			

Bestätigung

Dieses Produkt oder Zutaten davon sind gemäss schweizerischer wie auch EU-Gesetzgebung nicht als GVO-Erzeugnis zu deklarieren.

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.

Bemerkungen:

-

Gesetzeskonformität Schweiz, Deutschland, Österreich.

geprüft für: