



Spezifikation

Hilcona AG Schaan
Bendererstrasse 21
LI-9494 Schaan**Produktdefinition**

(M007) Freigabedatum:	2023-04-21T00:00:00
(X1002)	Tortelloni mit Gruyère AOP
Fantasiebezeichnung:	
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Schnittlauch-Teigwaren mit Gruyère AOP-Käse (Füllung 25 %), vorgekocht, tiefgekühlt
(M163) Produktionsland:	Liechtenstein
(M160) BIO - Produkt:	nein
(M159) BIO-Kontrollstelle:	
(M037)	nein
Deklarationspflicht	
Identitätskennzeichen:	
(M037)	CH 224
Identitätskennzeichen:	
(M017) EAN-Code	7610227894462
Konsumeinheit:	
EAN-Code	7610227984231
Handelseinheit:	
Hersteller:	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein, Zollgebiet der Schweiz

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Tortelloni mit käsehaltiger Füllung; lose tiefgefroren.
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	(zubereitet) typische Tortelloni; Teig gelb mit grünen Punkten; Die Füllung ist von weiss bis gelblicher Farbe
(X1752) Geruch / Aroma:	(zubereitet) nach Teigwaren und Käse
(X1751) Geschmack:	(zubereitet) nach Teigwaren und Käse, würzig
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	(zubereitet) Teig mit al dente Biss, Füllung cremig, schmelzend mit ersichtlichen Käsefäden
(M033) Conveniencegrad [%]:	regenerierfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 1:	Kombidämpfer: Inhalt des Beutels in GN-Schale einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C vorwärmen und das Produkt während 8 Minuten dämpfen lassen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 2:	Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorenes Produkt in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 3 – 4 Minuten ziehen lassen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 3:	-
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 4:	-
Auslobungen:	-
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	vorgekocht
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frosten, verpacken

Lagerung / Haltbarkeit

(M362) Aufbewahrungshinweis:	Bei -18 °C, mindestens haltbar bis Ende: siehe Vorderseite. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Lagerbedingungen:	≤ -18 °C
Haltbarkeit maximal ab Herstellung VA:	18 Monate

Haltbarkeit minimal bei Auslieferung: 6 Monate

Verpackungsangaben

Verpackung / Gewichte

(M077) Portionen pro Packung: von bis: 8 Portionen

(M280) Abtropfgewicht Verbrauchereinheit: -

(M278) Nettogewicht Verbrauchereinheit: 2000 g

Bruttogewicht Verbrauchereinheit: 2016 g

Nettogewicht Handelseinheit: 2000 g

Bruttogewicht Handelseinheit: - g

Nettogewicht Versandeinheit: 2x2000 g

Bruttogewicht Versandeinheit: ca. 4400 g

Verpackungsart primär: Schlauchbeutel

Verpackungsmaterial primär: PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt

Verpackungsmass primär: LxBxH [mm]: ca. 355x230x70

Verpackungsart sekundär: -

Verpackungsmaterial sekundär: -

Verpackungsmass sekundär: -

Verpackungsart tertiär: falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette

Verpackungsmaterial tertiär: falt-Schachtel: PAP - Karton; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt weiss; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent

Verpackungsmass tertiär: LxBxH [mm]: ca. 396x262x165

Identifikation

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

Lot-Nummer sekundär: -

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

Datumsformat : MM.JJJJ

Logistik / Transport / Zoll

(M229) Zolltarifnummer CH: 1902 2000

Zolltarifnummer EU: 1902 2091 00

Palettschema: 10 Lagen à 9 Kartons

Zutaten

(M047) Zutaten DE: **Hartweizengriess**, Wasser, **Käse** Gruyère AOP 7 %, Molkeneiweisskäse Ricotta (**Süssmolke**, **Sahne**, **Magermilch**), **Weizenmehl**, **Käse**, **Eier**, Speisesalz, Schnittlauch, Aroma (enthält **Milch**), Pfeffer. Kann Spuren enthalten von: **Soja**, **Senf**.

Kreuzkontaminationen (Allergene): Soja, Senf.

Herkunftsland Rohstoffe (FAO-Fanggebiet bei Fischen): Gruyère AOP: Schweiz.

(M133) Herkunftsangabe der Primärzutaten:

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 Sulfit (ab 10 mg/kg, als SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	

Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

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

Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	250g	RI (%)
(M053) Brennwert kJ		820	10	2049	24
(M052) Brennwert kcal		194	10	486	24
(M059) Fett	g/100g	4.1	6	10	14
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	2.2	11	5.5	28
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	29	11	73	28
(M059) davon Zucker	g/100g	1.8	2	4.5	5
(M059) Ballaststoffe	g/100g	1.5		3.8	
(M059) Protein	g/100g	9.6	19	24	48
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	0.98	16	2.5	42

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"/>
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"/>
BIO Demeter	<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"/>

(M549) Nutri-Score

Analytische Werte

Analyse	Einheit	Grenzwert	Tol.-Wert
---------	---------	-----------	-----------

Mikrobiologische Spezifikationswerte

Aerobe mesophile Keime	KBE/g	1000000	100000
Enterobacteriaceen	KBE/g	1000	100
Escherichia coli	KBE/g	100	10
Salmonella spp.	KBE/25g	nn	-
Staphylokokken, koagulase positive	KBE/g	100	100
Bacillus cereus	KBE/g	1000	100
Schimmelpilze	KBE/g	10000	1000
Hefen	KBE/g	10000	1000
Listeria monocytogenes	KBE/g	100	-

Physikalische Toleranzwerte

Analyse	Einheit	Sollwert	Min.	Max.	Kommentar
Trockensubstanz	g/100g	45.5	42.5	48.5	
Füllungsanteil rezeptorisch	%	25			
Füllungsanteil wiederfindbar	%	24	20	28	
leere Teigtaschen	Stck./kg	0		1	
Beschädigte Produkte	Stck./kg	0		8	
Offene Teigtaschen	Stck./kg	0		8	
Summe aller Mängel	Stck./kg	0		12	
Länge	mm	40	35	45	
Breite	mm	40	35	45	
Höhe	mm	20	15	25	
10 Stückgewicht	g	108	98	118	

Zusatzinformationen

Bezeichnung	Ja	Nein
fleischhaltig (inkl. Fisch, Meerestiere)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält Palmöl/-fett	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Jodsalz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
enthält Nanomaterialien (LMIV Art. 18 Absatz 3)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
unter Schutzatmosphäre verpackt (LMIV Anhang III 1.1.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
aufgetaut (LMIV Anhang VI 2.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
bestrahlt (LMIV Anhang VI 3.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Farbstoff (§ 5 LMZDV 1.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Konservierungsstoff (§ 5 LMZDV 2.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Antioxidationsmittel (§ 5 LMZDV 3.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Nitritpökelsalz (§ 5 LMZDV 4.a)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Nitrat (§ 5 LMZDV 4.b)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Nitritpökelsalz und Nitrat (§ 5 LMZDV 4.c)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Geschmacksverstärker (§ 5 LMZDV 5.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
geschwärzt; bei Oliven (§ 5 LMZDV 6.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gewachst; bei frischem Obst und Gemüse (§ 5 LMZDV 7.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Phosphat; bei Fleischerzeugnissen (§ 5 LMZDV 8.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Süßungsmittel(n) (§ 5 LMZDV 9.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
auf Grundlage von ...; bei Tafelsüßen (§ 5 LMZDV 10.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
enthält eine Phenylalaninquelle E 951, E 962 (§ 5 LMZDV 11.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
abführend (wenn > 10 % mehrwertige Alkohole) (§ 5 LMZDV 12.)	<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"/>
chininhaltig (Aromen, alkoholhalt. Getränke) (§ 5 Aromen DV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
coffeinhaltig (Erfrischungsgetr.) (§ 6 FrSaftErfrischGetrV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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.

Gesetzeskonformität Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich.
geprüft für:
