



Spezifikation

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

(M007) Freigabedatum:	2024-07-08T00:00:00
(M254) Marke:	- - -
(X1002) Fantasiebezeichnung:	Gemüse-Spätzlepflanne
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Spätzlegericht mit Gemüse und Pilzen, tiefgekühlt
(M163) Produktionsland:	Liechtenstein
(M160) BIO - Produkt:	nein
(M159) BIO-Kontrollstelle:	
(M037) Deklarationspflicht Identitätskennzeichen:	nein
(M037) Identitätskennzeichen:	CH 224
(M017) EAN-Code Konsumeinheit:	7610227560466
EAN-Code Handelseinheit:	7610227961935
(M370) CH-Hersteller oder Inverkehrbringer:	Hilcona AG
(M371) CH-Inverkehrbringer Adresse:	Bendererstrasse 21, LI-9494 Schaan, Liechtenstein
(M370) EU-Inverkehrbringer (Name):	Hilcona Feinkost GmbH
(M371) EU-Inverkehrbringer (Adresse):	Am Park 15-17, D-70771 Leinfelden-Echterdingen

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Fertig gewürztes Pfannengericht mit Spätzli, Gemüse und Pilzen, lose tiefgefroren
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	grüne und gelbe Spätzli, Gemüse arttypisch
(X1752) Geruch / Aroma:	nach Teigwaren und Gemüse
(X1751) Geschmack:	würzig
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	Gemüse knackig, Spätzli mit weichem Biss
(M033) Conveniencegrad [%]:	regenerierfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 1:	Pfanne: Den Beutel in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren während 8 Minuten erhitzen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 2:	Heissluftofen / Kombidämpfer: Beutel in eine 1/1 GN Schale geben, gut vermischen und im vorgeheizten Kombidämpfer bei 150 °C (20 % Dampf) während 10 Minuten garen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 3:	Mikrowelle 800 Watt: Den Beutel in einem Behälter gut durchmischen. Pro Portion 250 g in einem zugedeckten, mikrowellentauglichen Kochgeschirr während 6 Minuten erhitzen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 4:	-
Auslobungen:	ohne Geschmacksverstärker, ohne Konservierungsstoffe
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	-
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Spätzli herstellen und tiefgefrieren; Gemüse schneiden, blanchieren und tiefgefrieren; Sauce herstellen; Gemüse coaten; Zutaten abfüllen

Lagerung / Haltbarkeit

(M362) Aufbewahrt bei -18 °C, mindestens haltbar bis Ende: Siehe Aufdruck unten. Nach dem Auftauen nicht
Aufbewahrungshinweis: wieder einfrieren!
Lagerbedingungen: ≤ -18 °C
Haltbarkeit maximal ab 18 Monate
Herstellung VA:
Haltbarkeit minimal bei 6 Monate
Auslieferung:
(M223) Art der
Haltbarkeitsangabe
(MHD) auf Verpackung :

Verpackungsangaben**Verpackung / Gewichte**

(M077) Portionen pro 6 Portionen
Packung:
(M280) Abtropfgewicht -
Verbrauchereinheit:
(M278) Nettogewicht 1500 g
Verbrauchereinheit:
Bruttogewicht 1515 g
Verbrauchereinheit:
Nettogewicht 1500 g
Handelseinheit:
Bruttogewicht - g
Handelseinheit:
Nettogewicht 5x1500 g
Versandereinheit:
Bruttogewicht ca. 8000 g
Versandereinheit:
Verpackungsart primär: Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial primär: PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt
Verpackungsmass primär: BxH [mm]: ca. 220x400
Verpackungsart sekundär: -
Verpackungsmaterial sekundär: -
Verpackungsmass sekundär: -
Verpackungsart tertiär: falt-Schachtel mit Klebe-Etikette und Klebe-Band.
Verpackungsmaterial tertiär: falt-Schachtel: PAP - Karton, einwellig; innen: braun; aussen: weiss, 1-farbig bedruckt; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent
Verpackungsmass tertiär: LxBxH [mm]: ca. 396x296x212

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 1902 3000
CH:
Zolltarifnummer EU: 1902 3090 00
Palettschema: 7 Lagen à 8 Kartons

Zutaten

(M047) Zutaten: Spätzle 61 % (Wasser, HARTWEIZENGRIESS, EIER, Spinat 3 %, WEIZENMEHL, Speisesalz), Gemüse 24 % (Karotten, Broccoli, Zwiebeln), Champignons 8 %, Wasser, Rapsöl, Speisesalz, Zitronensaft, Petersilie, Gewürze, Champignonextrakt, Wachsmaisstärke, Zucker, Verdickungsmittel Xanthan. Kann Spuren enthalten von: SELLERIE, SENF, SOJA.

Kreuzkontaminationen (Allergene): Sellerie, Senf, Soja.

Herkunftsland Rohstoffe (FAO-Fanggebiet bei Fischen): -

(M133) Herkunftsangabe der Primärzutaten:

Allergene

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

Allergene	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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Laktose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------	-------------------------------------	--------------------------

(M034) vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------	--------------------------	-------------------------------------

Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	250g	RI (%)
(M053) Brennwert kJ		468	6	1168	14
(M052) Brennwert kcal		111	6	277	14
(M059) Fett	g/100g	1.9	3	4.8	7
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	0.5	3	1.3	7
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	18	7	45	17
(M059) davon Zucker	g/100g	2.1	2	5.3	6
(M059) Ballaststoffe	g/100g	1.9		4.8	
(M059) Protein	g/100g	4.5	9	11	22
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	1.2	20	3.0	50

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"/>
--------------------	--------------------------	-------------------------------------

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	10000	1000
Escherichia coli	KBE/g	1000	100
Salmonella spp.	KBE/25g	nn	-
Staphylokokken, koagulase positive	KBE/g	100	100
Bacillus cereus	KBE/g	1000	1000
Schimmelpilze	KBE/g	10000	1000
Hefen	KBE/g	10000	1000
Listeria monocytogenes	KBE/g	100	-

Physikalische Toleranzwerte

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: