



Spezifikation

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
LI-9494 Schaan

Produktdefinition

(M007) Freigabedatum:	2024-09-06T00:00:00
(M254) Marke:	- - - -
(X1002) Fantasiebezeichnung:	Tortelloni Tricolore Tree Formaggi
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Dreifarbige Teigwaren mit drei verschiedenen Käsefüllungen (Füllung 25 %), vorgekocht, tiefgekühlt
(M163) Produktionsland:	Liechtenstein
(M160) BIO - Produkt:	nein
(M159) BIO-Kontrollstelle:	
(M037) Deklarationspflicht Identitätskennzeichen:	nein
(M037) Identitätskennzeichen:	CH 224
(M017) EAN-Code Konsumeinheit:	7610227894431
EAN-Code Handelseinheit:	7610227984200
(M370) CH-Hersteller oder Inverkehrbringer:	Hilcona AG EU/UE-Vertrieb/distribution/distributie: Hilcona Feinkost GmbH, D-70771 Leinfelden-Echterdingen; Hilcona France SA, F-26200 Montélimar
(M371) CH-Inverkehrbringer Adresse:	Bendererstr. 21, LI-9494 Schaan, Liechtenstein,
(M370) EU-Inverkehrbringer (Name):	Hilcona Feinkost GmbH
(M371) EU-Inverkehrbringer (Adresse):	Am Park 15-17, DE-70771 Leinfelden-Echterdingen

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Tortelloni mit käsehaltiger Füllung; lose tiefgefroren.
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	(zubereitet) typische Tortelloni; Teig gelb mit grünen Punkten, rötlich und grünlich; Füllung weiss-gelb
(X1752) Geruch / Aroma:	(zubereitet) nach Teigwaren und Käse (Gruyère / Mozzarella / Gorgonzola)
(X1751) 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
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	(zubereitet) Teig mit al dente Biss; Füllung pastös und cremig
(M033) Conveniencegrad [%]:	regenerierfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 1:	Kombidämpfer: 95 °C (100 % Dampf) ca. 8 Min.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 2:	Kochtopf: In siedendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 3-4 Min.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 3:	-
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 4:	-
Auslobungen:	portionierbar
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	vorgekocht
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frosten, verpacken

Lagerung / Haltbarkeit

(M362) Aufbewahrungshinweis: Aufbewahrt bei -18 °C, mindestens haltbar bis Ende: siehe Aufdruck unten. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

Lagerbedingungen: ≤ -18 °C

Haltbarkeit maximal ab Herstellung VA: 18 Monate

Haltbarkeit minimal bei Auslieferung: 6 Monate

(M223) Art der Haltbarkeitsangabe (MHD) auf Verpackung :

Verpackungsangaben

Verpackung / Gewichte

(M077) Portionen pro Packung: 8 Portionen

(M280) Abtropfgewicht Verbrauchereinheit: -

(M278) Nettogewicht Verbrauchereinheit: - g

Bruttogewicht Verbrauchereinheit: 2016 g

Nettogewicht Handelseinheit: 2000 g

Bruttogewicht Handelseinheit: - g

Nettogewicht Versandeinheit: 2x2 kg

Bruttogewicht Versandeinheit: ca. 4,4 kg

Verpackungsart primär: Schlauchbeutel

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

Verpackungsmass primär: LxBxH [mm]: 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, weiss, bedruckt; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie.

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: HARTWEIZENGRIESS, Wasser, Käse 10 % (KÄSE, MOZZARELLA, GREYERZER AOP, GORGONZOLA g.u.), Molkeneiweisskäse Ricotta 5 % (SÜSSMOLKE, SAHNE, MAGERMILCH), WEIZENMEHL, EIER, Spinat 2 %, Karotten 1,5 %, Speisesalz, Schnittlauch, Paprika, Hefe, Aroma (enthält MILCH), Gewürze, Zucker. Kann Spuren enthalten von SOJA, SENF.

Kreuzkontaminationen (Allergene): Soja, Senf.

Herkunftsland Rohstoffe (FAO-Fanggebiet bei Fischen):

(M133) Herkunftsangabe der Primärzutaten: Herkunft: Käse: Italien; Niederlande; Mozzarella: Schweiz; Greyerzer AOP: Schweiz; Gorgonzola g.U: Italien; Ricotta: Schweiz.

Allergene

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

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
Allergene				
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	☒	☐	☐	
Eier und -erzeugnisse	☒	☐	☐	
Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose)	☒	☐	☐	
Laktose	☒	☐	☐	
Erdnüsse und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Soja und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
Sesamsamen und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Sellerie und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Fisch und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Krebstiere und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg/kg, als SO2)	☐	☐	☒	
Senf und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
Lupine und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Weichtiere und -erzeugnisse	☐	☐	☒	

Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) vegetarisch	☐	☒
(M034) vegan	☐	☒

Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	250g	RI (%)
(M053) Energie kJ		824	10	2011	24
(M052) Energie kcal		195	10	476	24
(M059) Fett	g/100g	3.9	6	9.3	13
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	2.1	11	5.3	27
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	30	12	73	28
(M059) davon Zucker	g/100g	1.9	2	5.0	6
(M059) Ballaststoffe	g/100g	1.6		4.3	
(M059) Protein	g/100g	9.2	18	23	46
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	0.88	15	2.2	37

Label und Zertifizierung

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) BIO	☐	☒
BIO EU-Landwirtschaft	☐	☒
BIO KNOSPE zertifiziert	☐	☒
wenn BIO KNOSPE: ausschliesslich Herkunft CH	☐	☒
Bio Naturland	☐	☒
SUISSE GARANTIE	☐	☒
Marine Stewardship Council (MSC)	☐	☒
Aquaculture Stewardship Council (ASC)	☐	☒
V-Label zertifiziert / Rohware: V-Label tauglich	☐	☒
Fairtrade	☐	☒
(M034) glutenfrei	☐	☒
(M034) laktosefrei	☐	☒
BIO Demeter	☐	☒
(M034) halal	☐	☒
(M034) kosher	☐	☒

(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	1000	100
Hefen	KBE/g	1000	100
Listeria monocytogenes	KBE/g	100	-

Physikalische Toleranzwerte

Analyse	Einheit	Sollwert	Min.	Max.	Kommentar
Trockensubstanz	g/100g	45.6	42.6	48.6	
Füllungsanteil rezeptorisch	%	25			
Füllungsanteil wiederfindbar	%	23	19	27	
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	
Stückgewicht	g	20	15	25	
10 Stückgewicht blanchiert	g	108	100	118	

Zusatzinformationen

-

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

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: