



## Spezifikation

### Produktdefinition

(M007) Freigabedatum:	2024-09-03T00:00:00
(X1002)	Plant-based Burger Patties
Fantasiebezeichnung:	
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Veganer Burger-Patty auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett, tiefgekühlt, zum Braten.
(M163) Produktionsland:	Schweiz
(M160) BIO - Produkt:	nein
(M159) BIO- Kontrollstelle:	
(M037)	nein
Deklarationspflicht	
Identitätskennzeichen:	
(M037)	-
Identitätskennzeichen:	
(M017) EAN-Code	7610227918038
Konsumeinheit:	
EAN-Code	7610227987430
Handelseinheit:	
Lieferant:	CH: Hilcona Taste Factory, Riedlöserstrasse 7, CH-7302 Landquart; EU: Hilcona Feinkost GmbH, Am Park 15-17, D-70771 Leinfelden-Echterdingen; UK: Huegli UK Limited, Oxleasow Road, B98 0RE Redditch, United Kingdom

### Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Veganes Erzeugnis auf Basis von Erbsenprotein und Kokosfett
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	Analog eines rohen Hackfleisch-Pattys mit deutlich erkennbarer Riffelung auf einer Seite, abgerundete Kanten, runde Form, leichter punktueller Saftaustritt während des Anbratens. Verändert während des Bratens seine Farbe von rötlich ins Bräunliche.
(X1752) Geruch / Aroma:	nach gebratenem dunklem Fleisch, mit Röstnoten.
(X1751) Geschmack:	Würzig, nach gebratenem dunklem Fleisch, mit Röstnoten.
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	Elastisch- weicher, leicht faseriger Biss, sehr saftig.
(M033) Conveniencegrad [%]:	Garfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 1:	Bratpfanne: Wichtig: Die (Kipp)Bratpfanne darf nie zu heiss sein. Das Burger-Patty von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Die Zubereitungszeit verlängert sich wenn das Patty noch gefroren ist.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 2:	Grill: Auf dem Grill gelingt das Burger-Patty am besten im tiefgekühlten Zustand. Bei mittlerer Hitze auflegen und ca. 4-5 Minuten auf jeder Seite garen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 3:	-
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 4:	-
Auslobungen:	Hoher Proteingehalt / High Protein
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	Nur durchgegart verzehren.
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Zutaten mischen, Burger formen, tiefkühlen, verpacken, auszeichnen.

Materialnummer	<b>918031</b>	Seite	2/6
Materialname	<b>Green Mntn Burger 2x1440grtgm</b>	Ausgabe	03.09.2024

### Lagerung / Haltbarkeit

(M362) Aufbewahrt bei -18 °C, mindestens haltbar bis Ende / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!  
Aufbewahrungshinweis:  
Lagerbedingungen: ≤ -18 °C  
Haltbarkeit maximal ab Herstellung VA: 9 Monate  
Haltbarkeit minimal bei Auslieferung: 4 Monate  
(M223) Art der Haltbarkeitsangabe (MHD) auf Verpackung :

### Verpackungsangaben

#### Verpackung / Gewichte

(M077) Portionen pro Packung: 12 Portionen  
(M280) Abtropfgewicht Verbrauchereinheit: -  
(M278) Nettogewicht Verbrauchereinheit: 1440 g  
Bruttogewicht Verbrauchereinheit: 1454 g  
Nettogewicht Handelseinheit: 2880 g  
Bruttogewicht Handelseinheit: 3115 g  
Nettogewicht Versandeinheit: - g  
Bruttogewicht Versandeinheit: - g  
Verpackungsart primär: Kunststoffbeutel  
Verpackungsmaterial primär: PE  
Verpackungsmass primär: 290x315x100 mm  
Verpackungsart sekundär: Umkarton  
Verpackungsmaterial sekundär: Wellpappe  
Verpackungsmass sekundär: 388x248x132 mm  
Verpackungsart tertiär: -  
Verpackungsmaterial tertiär: -  
Verpackungsmass tertiär: -

#### Identifikation

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

#### Logistik / Transport / Zoll

(M229) Zolltarifnummer CH: 1902 2000  
Zolltarifnummer EU: 1902 2091 00  
Palettschema: 9 Lagen à 9 Kartons

Materialnummer	<b>918031</b>	Seite	3/6
Materialname	<b>Green Mntn Burger 2x1440grtgm</b>	Ausgabe	03.09.2024

### Zutaten

(M047) Zutaten: Wasser, texturiertes Erbsenprotein 16 %, Kokosfett 7 %, Rapsöl, Maisstärke, Verdickungsmittel Methylcellulose, natürliches Aroma, **Weizenprotein**, Inulin, Tomatenmarkkonzentrat, Backtriebmittel Natriumcarbonate, färbendes Rote Beete Saftkonzentrat, Speisesalz, Säuerungsmittel Milchsäure.

Kreuzkontaminationen (Allergene): -

Herkunftsland Rohstoffe (FAO-Fanggebiet bei Fischen): -

### Allergene

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

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
<b>Allergene</b>				
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 <sub>2</sub> )	<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"/>	

### Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

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

Materialnummer	<b>918031</b>	Seite	4/6
Materialname	<b>Green Mntn Burger 2x1440grtgm</b>	Ausgabe	03.09.2024

### Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	120g	RI (%)
(M053) Brennwert kJ		803	10	957	11
(M052) Brennwert kcal		193	10	230	12
(M059) Fett	g/100g	12	17	14	20
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	7.0	35	8.4	42
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	5.4	2	6.5	3
(M059) davon Zucker	g/100g	1.0	1	1.2	1
(M059) Ballaststoffe	g/100g	5.8		7.0	
(M059) Protein	g/100g	13	26	16	32
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	1.9	32	2.3	38

### 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

### Analytische Werte

Analyse	Einheit	Grenzwert	Tol.-Wert
<b>Mikrobiologische Spezifikationswerte</b>			
Aerobe mesophile Keime	KBE/g	1000000	100000
Enterobacteriaceen	KBE/g	10000	1000
Escherichia coli	KBE/g	1000	100
Salmonella spp.	KBE/25g	nn in 25g	nn in 25g
Staphylokokken, koagulase positive	KBE/g	1000	100
Bacillus cereus	KBE/g	1000	1000
Schimmelpilze	KBE/g	1000	100
Hefen	KBE/g	1000	100
Listeria monocytogenes	KBE/25g	100	nn in 25g

### 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

Materialnummer	<b>918031</b>	Seite	6/6
Materialname	<b>Green Mntn Burger 2x1440grtgm</b>	Ausgabe	03.09.2024

### **Bestätigung**

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

Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Schweiz und der EU.

Gesetzeskonformität      Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, Grossbritannien.

geprüft für: