

Art.-Nr.: **629239** Bezeichnung: **Tortelli Frischkäse 2x2000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tortelli Frischkäse au fromage frais et aux ciboulettes / - / with fresh cheese and chive / -
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227968156
EAN-Code Konsumeinheit	7610227629231
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Schnittlauch-Teigware mit Frischkäse und Schnittlauch (Füllung 43%) Pâtes aux ciboulettes farcies au fromage frais et aux ciboulettes (farce 43%) / Pasta erba cipollina con formaggio fresco e erba cipollina (ripieno 43%) / Chive pasta with fresh cheese and chive (filling 43%)
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Tortelli gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, lose tiefgefroren.
Hersteller	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Liechtenstein
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frosten, verpacken
Verpackungsverfahren	Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuierung, ohne Schutzgas.
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	9 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	18 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitungshinweis	Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Teigwaren einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95°C (100% Dampf) erhitzen und die Teigwaren 5-6 Minuten dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben und 3-5 Minuten ziehen lassen. Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg de pâtes surgelés. Incorporer un peu de matière grasse. Porter la température de l'étuveuse combinée à env. 95°C (100% de vapeur). Étuver les pâtes 5-6 minutes. Marmite/Cuve basculante: Mettre les pâtes surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée et faire gonfler les pâtes 3-5 minutes. - Combi-steamer: Fill 1 kg frozen pasta into each perforated dish, add some fat to the pasta and mix well. Heat the combi-steamer to approx. 95 °C (100% steam) and allow the pasta to steam for 5-6 minutes. Saucepan/tilting saucepan: Add frozen pasta to slightly salted boiling water and let it simmer for 3-5 minutes.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	1 Portion (250 g) = ca. 18 Tortelli
Nettovolumen [ml]	-

Art.-Nr.: **629239** Bezeichnung: **Tortelli Frischkäse 2x2000 g**

Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	2000
Bruttogewicht primär [g]	2016
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	2x2000
Bruttogewicht tertiär [kg]	ca. 4,5

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial primär	PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, transparent
Verpackungsmasse primär	BxH [mm]: ca. -
Lot-Nummer primär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat primär	MM.JJJJ
Verpackungsart sekundär	-
Verpackungsmaterial sekundär	-
Lot-Nummer sekundär	-
Datumsformat sekundär	-
Verpackungsart tertiär	Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette
Verpackungsmaterial tertiär	Falt-Schachtel: PAP - Karton; Klebe-Etikette: PAP - Thermo-Papier, weiss; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent
Verpackungsmasse tertiär	LxBxH [mm]: ca. 396x262x165
Lot-Nummer tertiär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat tertiär	MM.JJJJ
Palettenschema	10 Lagen à 9 Kartons

Definitionen

Primärverpackung:	Direkt umhüllendes Verpackungsmaterial (Einzelpackung).
Sekundärverpackung:	Direkt auf der Primärverpackung angebrachtes Verpackungsmaterial, weiterhin eine Einzelpackung; Gewichts- und Massangaben beziehen sich auf die Einzelpackung.
Tertiärverpackung:	Verpackungsmaterial, in das die Einzelpackung verpackt wird (Sammelpackung); Gewichts- und Massangaben beziehen sich auf die Sammelpackung.

4. QUALITÄTSSPEZIFISCHE ANGABEN

4.1 SENSORISCHE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Aussehen / Form / Farbe vor der Zubereitung	(tiefgefroren) grosse Tortelli, lose tiefgefroren
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	(zubereitet) Teig hellgrün mit grünen Punkten, Füllung weiss - gelblich mit grünen Punkten
Geruch / Aroma	(zubereitet) nach Teigwaren, Käse und Kräuter
Geschmack	(zubereitet) nach Teigwaren, Käse und Kräuter
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl	(zubereitet) Teig al dente, Füllung cremig

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
-----------	---------	---------	------	---------	---------

Art.-Nr.: **629239** Bezeichnung: **Tortelli Frischkäse 2x2000 g**

leere Teigtaschen	auszählen	Stk/kg		2
stark unterfüllte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg		4
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg		8
offene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg		10
zerschnittene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg		3
Summe aller obiger Mängel	auszählen	Stk/kg		12
Teigwarentyp: Tortelli mit gezacktem Rand				
10-Stück-Gewicht		g	137	122
Füllungsanteil rezeptorisch		%	43	-
Füllungsanteil wiederfindbar		%	36	32
Länge		mm	60	55
Breite		mm	50	45
Höhe		mm	13	10
Salz (NaCl)		%	1.1	0.9
Trockensubstanz		%	43.0	40.0

4.3 MIKROBIOLOGIE

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime*	KBE/g	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	1'000	10'000
Escherichia coli	KBE/g	10	100
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	1'000
Bacillus cereus	KBE/g	100	1'000
Listeria monocytogenes	KBE/g	-	100
Salmonella spp.	KBE/25g	-	nn
Schimmelpilze	KBE/g	100	1'000
Hefen	KBE/g	100	1'000

Legende: nn = nicht nachweisbar / KBE = kolonienbildende Einheit

Methoden: Kapitel 56 «Mikrobiologie» des Schweizerischen Lebensmittelbuches

*Produkte mit fermentierten Zutaten: Fremdkeimzahl

5. ZUSAMMENSETZUNG UND WEITERE DEKLARATORISCHE ANGABEN

5.1 ZUTATENLISTE

Zutaten: **Hartweizengriess**, Wasser, **Käse, Frischkäse 5%, Ricotta 4,5% (Molkeneiweisskäse)**, Schmelzkäsezubereitung (**Käse**, Wasser, **Butter, Milcheiweiss**, Schmelzsalze [E 452, E 339, E 331], Speisesalz), Schnittlauch 2,5%, **Eier 2%**, Speisesalz, Tapioka, Rapsöl, Gewürze, Kartoffelstärke, **Buttermilchpulver**, Aroma (enthält **Milcherzeugnis**), **Süssmolkenpulver**.
 Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, **fromage, fromage** frais 5%, **ricotta** 4,5% (**fromage** frais de petit-lait), préparation à base de fromage fondu (**fromage**, eau, **beurre**, protéines de **lait**, sels de fonte [E 452, E 339, E 331], sel de cuisine), ciboulette 2,5%, **œufs** 2%, sel de cuisine, tapioca, huile de colza, épices, amidon de pomme de terre, **babeurre** en poudre, arôme (contient produit à base de **lait**), **petit-lait** doux en poudre.
 Peut contenir des traces de: **soja**.

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua, **formaggio, formaggio** fresco 5%, **ricotta** 4,5% (**formaggio** fresco di siero di latte), preparazione di **formaggio** fuso (**formaggio**, acqua, **burro**, proteine del **latte**, sali di fusione [E 452, E 339, E 331], sale da cucina), erba cipollina 2,5%, **uova** 2%, sale da cucina, tapioca, olio di colza, spezie, amido di patate, **latticello** in polvere, aroma (contiene prodotto a base di **latte**), siero di **latte** in polvere.
 Può contenere tracce di: **soia**.

Art.-Nr.: **629239** Bezeichnung: **Tortelli Frischkäse 2x2000 g**

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, **cheese**, fresh **cheese** 5%, **ricotta** 4,5% (fresh whey **cheese**), processed **cheese** preparation (**cheese**, water, **butter**, **milk** proteins, emulsifying salts [E 452, E 339, E 331], salt), chive 2,5%, **eggs** 2%, salt, tapioca, rape oil, spices, potato starch, **buttermilk** powder, flavouring (contains **milk** product), sweet **whey** powder.

dough (durum **wheat** semolina, water, **eggs** 2%, chive 1%), water, **cheese**, fresh **cheese** 5%, **ricotta** 4,5% (fresh whey **cheese**), durum **wheat** semolina, processed **cheese** preparation (**cheese**, water, **butter**, **milk** proteins, emulsifying salts [E 452, E 339, E 331], salt), chive 1,5%, salt, tapioca, rape oil, spices, potato starch, **buttermilk** powder, flavouring (contains **milk** product), **whey** powder.

May contain traces of: **soya**.

Ingrediënten: harde **tarwegries**, water, **kaas**, verse **kaas** 5%, **ricotta** 4,5% (verse **weikaas**), gesmolten kaasbereiding (**kaas**, water, **boter**, **melkeiwitten**, smeltzouten [E 452, E 339, E 331], zout), bieslook 2,5%, **eieren** 2%, zout, tapioca, koolzaadolie, specerijen, aardappelzetmeel, **botermelkpoeder**, aroma (bevat melkproduct), zoete **weipoeder**.

Kan sporen bevatten van: **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

Das Erzeugnis enthält Käse, der mit tierischem Lab hergestellt worden ist.

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 8

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	815 kJ / 193 kcal	2059 kJ / 489 kcal	25 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	5.4 g	14 g	20 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	3.0 g	7.5 g	38 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1.7 g	4.3 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.5 g	1.3 g		
Transfettsäuren	0.1 g	0.3 g		
Kohlenhydrate	27 g	68 g	26 %	260 g
davon:				
Zucker	1.9 g	4.8 g	5 %	90 g
Cholesterin	20 mg	50 mg		
Ballaststoffe	1.4 g	3.5 g		
Eiweiss	8.5 g	21 g	42 %	50 g
Natrium	0.43 g	1.08 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	1.1 g	2.8 g	47 %	6 g
Alkohol	0.0 g	0.0 g		

*RI (Reference intake): Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

Die Nährwerte wurden berechnet. Nur die Angaben zu Protein-, Kohlenhydrat- und Fettgehalt sowie zum Energiewert werden verifiziert. Die weiteren Nährwertangaben sind unverbindliche Richtwerte, da sie aus nicht verifizierten Rohwareangaben berechnet worden sind.

Art.-Nr.: **629239** Bezeichnung: **Tortelli Frischkäse 2x2000 g**
7. ALLERGENE UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Kriterium	vorhanden
Glutenhaltiges Getreide ¹ sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	JA
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein
Eier und Eierzeugnisse:	JA
Fisch und Fischerzeugnisse:	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	nein
Soja und Sojaerzeugnisse:	nein
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	JA
Laktose:	JA
Schalenfrüchte ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	nein
Lupine und Lupinenerzeugnisse:	nein
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben:	nein

¹ d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

² d.h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*).

Das Erzeugnis kann Spuren der folgenden Allergene Lebensmittelunverträglichkeiten enthalten [< 100 mg/kg]:
Soja.

8. ZOLLTARIFNUMMERN

Zolltarifnummer Schweiz: **1902 2000**

Zolltarifnummer EU: **1902 2091 90**

Die Angaben zu den Zolltarifnummern sind unverbindlich. Bei Bedarf sind diese entsprechend zu überprüfen.

9. BESTÄTIGUNGEN

- ✓ **Dieses Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Schweiz und der EU.**
- ✓ **Dieses Produkt oder ein Teil davon ist gemäss schweizerischer wie auch EU-Gesetzgebung nicht GVO-Erzeugnis zu deklarieren.**
- ✓ **Dieses Produkt enthält keine Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt worden sind.**
- ✓ **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.**

10. BEMERKUNGEN

-