PRODUKTSPEZIFIKATION

Art.-Nr.: **894382** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta e Spinaci 2x2000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	**Tortelloni Ricotta e Spinaci**
EAN-Code Verkaufseinheit	**7610227984170**
EAN-Code Konsumeinheit	**7610227894387**
Sach-/Verkehrsbezeichnung	**Teigwaren mit Ricotta und Spinat (Füllung 25%)** **Pâtes à la ricotta et aux épinards (farce 25%) / Pasta con ricotta e spinaci (ripieno 25%) / Pasta with ricotta and spinach (filling 25%) / Deegwaren met ricotta en spinazie (vulling 25%)**
obligatorische Zusatzangaben	**vorgekocht**
Produktbeschreibung	**Teigringe mit Ricotta/Spinat-haltiger Füllung; lose tiefgefroren**
Hersteller	**Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein**
Identitätskennzeichen Hilcona	**CH 224**
Produktionsland	**Liechtenstein**
BIO-Produkt	**nein**
Verfahrensbeschreibung	**Teigwaren Formen, kochen, abkühlen, frosten und Verpacken**
Verpackungsverfahren	**Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas.**
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	**6 Monate**
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	**12 Monate**
Lagerbedingungen	**≤ -18 °C**
Aufbewahrungshinweis	**Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.**
Zubereitungshinweis	**Kombidämpfer: Inhalt des Beutels in GN-Schale einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C vorwärmen und die Pasta während 8 Minuten dämpfen lassen.** **Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Pasta in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben und 3-4 Minuten ziehen lassen.** **Four combiné vapeur : verser le contenu du sachet dans un bac GN. Ajouter un peu de matière grasse et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95° C et faire cuire les pâtes à la vapeur pendant 8 minutes.** **Casserole/marmite : mettre les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.** **Steam oven: Put the contents of the bag into a GN container. Add a little fat/oil and mix well. Preheat the steam oven to around 95°C and steam the pasta for 8 minutes.** **Saucepan/tilting vat: Add the frozen pasta to boiling, lightly salted water and leave to simmer for 3–4 minutes.**

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	**1 Portion (250 g) = ca. 23 Tortelloni**
Nettovolumen [ml]	**-**
Abtropfgewicht [g]	**-**
Nettogewicht primär [g]	**2000**
Bruttogewicht primär [g]	**2016**

Art.-Nr.: **894382** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta e Spinaci 2x2000 g**

Nettogewicht sekundär [g]	**-**
Bruttogewicht sekundär [g]	**-**
Nettogewicht tertiär [g]	**2x2000**
Bruttogewicht tertiär [kg]	**ca. 4,4**

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	**Schlauchbeutel**
Verpackungsmaterial primär	**PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt**
Verpackungsmasse primär	**LxBxH [mm]: 355x230x70**
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-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent; Klebe-Etikette: PAP - Papier, bedruckt**
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) Typisch Tortelloni, lose gefrostet**
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	**Typisch Tortelloni, gelblicher Teig, Füllung grün**
Geruch / Aroma	**Typisch nach Teigwaren**
Geschmack	**Typisch nach Teigwaren, Füllung nach Käse, Ricotta und Spinat**
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl	**Teig al dente bis weich, Füllung pastös**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Merkmal	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
leere Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			1
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
offene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
Summe aller obiger Mängel	auszählen	Stk/kg			12
Teigwarentyp: Tortelloni					
10-Stk.-Gewicht		g	108	98	118

Art.-Nr.: **894382** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta e Spinaci 2x2000 g**

Füllung rezeptorisch	%	25	--	--
Füllung wiederfindbar	%	24	20	28
Länge	mm	40	35	45
Breite	mm	40	35	45
Höhe	mm	20	15	25
Salz (NaCl)	%	0.8	0.6	1.0
Trockensubstanz	%	43.5	40.5	46.5

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: Teig: **Hartweizengriess** 48%, Wasser, **Eier** 5%, Speisesalz. Füllung 25%: **Ricotta** 34% (**Molkeneiweisskäse**), **Weizenmehl** 26%, Spinat 25%, **Käse**, Speisesalz, Gewürze, Hefe. Prozentangaben beziehen sich auf den Teig resp. auf die Füllung. Mit Eiern aus Freilandhaltung.

,
Kann Spuren enthalten von: **Soja.**

Ingrédients: Pâte: semoule de **blé** dur 48%, eau, **œufs** 5%, sel de cuisine. Farce 25%: **ricotta** 34% (**fromage** frais de petit-lait), farine de **froment** 26%, épinards 25%, **fromage**, sel de cuisine, épices, levure. Les pourcentages se rapportent à la pâte ou à la farce. Aux œufs d'élevage en plein air.
Peut contenir des traces de: **soja.**

Ingredienti: Pasta: semola di **grano** duro 48%, acqua, **uova** 5%, sale da cucina. Ripieno 25%: **ricotta** 34% (**formaggio** fresco di siero di latte), farina di **frumento** 26%, spinaci 25%, **formaggio**, sale da cucina, spezie, lievito. Le percentuali indicate si riferiscono rispettivamente alla pasta e al ripieno. Con uova di allevamento all'aperto.
Può contenere tracce di: **soia.**

Ingredients: Dough: durum **wheat** semolina 48%, water, **eggs** 5%, salt. Filling 25%: **ricotta** 34% (fresh whey **cheese**), **wheat** flour 26%, spinach 25%, **cheese**, salt, spices, yeast. The stated percentages refer to the amount of pasta and filling. With free-range eggs.
May contain traces of: **soya.**

Ingrediënten: Deeg: harde **tarwegries** 48%, water, **eieren** 5%, zout. Vulling 25%: **ricotta** 34% (verse **weikaas**), **tarwemeel** 26%, spinazie 25%, **kaas**, zout, specerijen, gist. De percentuele gegevens betreffen het deeg dan wel het vulsel. Met eieren met vrije uitloop.
Kan sporen bevatten van: **soja.**

Art.-Nr.: **894382** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta e Spinaci 2x2000 g**

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 8

Nährwertdeklaration pro	**100 g**	**Portion (250 g)**	**RI* / Portion (250 g)**	RI*
Energie (Brennwert)	**760 kJ / 180 kcal**	**1915 kJ / 453 kcal**	**23 %**	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	**2.3 g**	**5.8 g**	**8 %**	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	**1.0 g**	**2.5 g**	**13 %**	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	**0.7 g**	**1.8 g**		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	**0.4 g**	**1.0 g**		
Transfettsäuren	**0.1 g**	**0.3 g**		
Kohlenhydrate	**31 g**	**78 g**	**30 %**	260 g
davon:				
Zucker	**1.9 g**	**4.8 g**	**5 %**	90 g
Cholesterin	**17 mg**	**43 mg**		
Ballaststoffe	**1.7 g**	**4.3 g**		
Eiweiss	**7.9 g**	**20 g**	**40 %**	50 g
Natrium	**0.34 g**	**0.85 g**		
Salz (berechnet aus Natrium)	**0.86 g**	**2.2 g**	**37 %**	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 Rohwarenangaben berechnet worden sind.

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

Art.-Nr.: **894382** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta e Spinaci 2x2000 g**

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 illinoiesis (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

-