

Art.-Nr.: **894462** Bezeichnung: **Tortelloni mit Gruyère AOP 2x2000 g**
1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tortelloni mit Gruyère AOP Tortelloni avec Gruyère AOP
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227984231
EAN-Code Konsumeinheit	7610227894462
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Schnittlauch-Teigwaren mit Gruyère AOP-Käse (Füllung 25%) Pâtes à la ciboulette farcies au fromage Gruyère AOP (farce 25%) / Erba cipollina pasta con formaggio Gruyère AOP (ripieno 25%) / Chive pasta with Gruyère AOP cheese (filling 25%) / Bieslook deegwaren met Gruyère AOP kaas (vulling 25%)
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Tortelloni mit käsehaltiger Füllung; 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	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]	-

Art.-Nr.: 894462 Bezeichnung: Tortelloni mit Gruyère AOP 2x2000 g

Nettогewicht primär [g]	2000
Bruttогewicht primär [g]	2016
Nettогewicht sekundär [g]	-
Bruttогewicht sekundär [g]	-
Nettогewicht tertiär [g]	2x2000
Bruttогewicht 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]: ca. 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-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt 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	(gefroren) typische Tortelloniform
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	(zubereitet) typische Tortelloni; Teig gelb mit grünen Punkten; Die Füllung ist von weiss bis gelblicher Farbe
Geruch / Aroma	(zubereitet) nach Teigwaren und Käse
Geschmack	(zubereitet) nach Teigwaren und Käse, würzig
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl	(zubereitet) Teig mit al dente Biss, Füllung cremig, schmelzend mit ersichtlichen Käsefäden

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum

Art.-Nr.: **894462** Bezeichnung: **Tortelloni mit Gruyère AOP 2x2000 g**

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-Stück-Gewicht	g	108	98
Füllungsanteil rezeptorisch	%	25	--
Füllungsanteil wiederfindbar	%	24	20
Länge	mm	40	35
Breite	mm	40	35
Höhe	mm	20	15
Salz (NaCl)	%	1.0	0.8
Trockensubstanz	%	45.0	42.0
			48.0

4.3 MIKROBIOLOGIE

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aeroobe, 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** 50%, Wasser, **Eier** 4%, Schnittlauch 1%, Speisesalz. Füllung 25%: **Käse** Gruyerzer AOP 29%, **Ricotta (Molkeneiweisskäse)**, Wasser, **Käse**, **Weizenmehl** 8%, **Hartweizengriess** 3,5%, Speisesalz, Aroma (enthält **Milcherzeugnis**), Pfeffer. 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 50%, eau, œufs 4%, ciboulette 1%, sel de cuisine. Farce 25%: **fromage gruyère** AOP 29%, **ricotta (fromage** frais de petit-lait), eau, **fromage**, farine de **froment** 8%, semoule de blé dur 3,5%, sel de cuisine, arôme (contient produit à base de lait), poivre. 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 50%, acqua, uova 4%, erba cipollina 1%, sale da cucina. Ripieno 25%: **formaggio gruyère** AOP 29%, **ricotta (formaggio** fresco di siero di latte), acqua, **formaggio**, farina di **frumento** 8%, semola di grano duro 3,5%, sale da cucina, aroma (contiene prodotto a base di latte), pepe. 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 50%, water, **eggs** 4%, chive 1%, salt. Filling 25%: gruyère **cheese** AOP 29%, **ricotta** (fresh whey **cheese**), water, **cheese**, **wheat** flour 8%, durum **wheat** semolina 3,5%, salt, flavouring (contains **milk** product), pepper. The stated percentages refer to the amount of pasta and filling. With free-range eggs.

May contain traces of: **soya**.

Art.-Nr.: **894462** Bezeichnung: **Tortelloni mit Gruyère AOP 2x2000 g**

Ingrediënten: Deeg: harde **tarwegries** 50%, water, **eieren** 4%, bieslook 1%, zout. Vulling 25%: **gruyèrakaas AOP** 29%, **ricotta** (verse weikaas), water, **kaas, tarwemeel** 8%, harde **tarwegries** 3,5%, zout, aroma (bevat **melkproduct**), peper. De percentuele gegevens betreffen het deeg dan wel het vulsel. Met eieren met vrije uitloop.

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)	818 kJ / 194 kcal	2049 kJ / 486 kcal	24 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	4.1 g	10 g	14 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	2.1 g	5.3 g	27 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1.3 g	3.3 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.5 g	1.3 g		
Transfettsäuren	0.1 g	0.3 g		
Kohlenhydrate	29 g	73 g	28 %	260 g
davon:				
Zucker	1.8 g	4.5 g	5 %	90 g
Cholesterin	20 mg	50 mg		
Ballaststoffe	1.5 g	3.8 g		
Eiweiss	9.5 g	24 g	48 %	50 g
Natrium	0.40 g	1.00 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	1.0 g	2.5 g	42 %	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

Art.-Nr.: 894462 Bezeichnung: Tortelloni mit Gruyère AOP 2x2000 g

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

-