

Art.-Nr.: **459801** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore Carne 2x2000 g**

## 1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	<b>Tortelloni Tricolore Carne</b>
EAN-Code Verkaufseinheit	<b>7610227372748</b>
EAN-Code Konsumeinheit	<b>7610227965131</b>
Sach-/Verkehrsbezeichnung	<b>Dreifarbige Teigwaren mit Rindfleisch (Füllung 24%) Pâtes en trois couleurs à la viande de bœuf (farce 24%) / Pasta tricolore con carne di manzo (ripieno 24%) / Pasta in three colors with beef (filling 24%) / Driekleurige deegwaren met rundvlees (vulling 24%)</b>
obligatorische Zusatzangaben	<b>vorgekocht</b>
Produktbeschreibung	<b>Tortelloni mit gelblichem, rötlichem und grünlichem Teig; mit fleischhaltiger Füllung; lose tiefgefroren.</b>
Hersteller	-
Identitätskennzeichen Hilcona	<b>CH 224</b>
Produktionsland	<b>Liechtenstein</b>
BIO-Produkt	<b>nein</b>
Verfahrensbeschreibung	<b>Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, tiefgefrieren, abfüllen.</b>
Verpackungsverfahren	<b>Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas.</b>
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	<b>6 Monate</b>
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	<b>18 Monate</b>
Lagerbedingungen	<b>≤ -18 °C</b>
Aufbewahrungshinweis	<b>tiefgekühlt aufbewahren</b>
Zubereitungshinweis	<b>Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Teigwaren einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten (Portion a 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes Salzwasser geben. Wasser auf den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen) und die Teigwaren 3-5 Minuten ziehen lassen. Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg de pâtes surgelés. Incorporer un peu de matiere grasse. Porter la température de l'étuveuse combinée a env. 95 °C. Étuver les pâtes 8 minutes (portion de 250 g env. 3 minutes). Marmite/Cuve basculante: Mettre les pâtes surgelés dans de l'eau salée bouillante. Porter l'eau a ébullition (ne pas laisser bouillir) 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 and allow the pasta to steam for 8 minutes (portion of 250 g about 3 minutes). Saucepan/tilting saucepan: Add frozen pasta to boiling salted water, bring water just to boiling point (do not let it boil) and let it simmer for 3-5 minutes. Gecombineerde stomer: Per gatenschaal 1 kg diepgevrorenen</b>

Art.-Nr.: **459801** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore Carne 2x2000 g**

deegwaren, mengen met een weinig vet. Gecombineerde stomer verhitten tot ca. 95 °C en de deegwaren 8 minuten (portie a 250 g ca. 3 minuten) laten stomen.

Kookpan/kantelketel: Water met zout aan de kook brengen, diepgevroren deegwaren toevoegen (niet laten koken) en 3-5 minuten laten trekken.

## 2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	<b>1 Portion (250 g) = ca. 23 Tortelloni</b>
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	<b>2000</b>
Bruttogewicht primär [g]	<b>2016</b>
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	<b>2x2000</b>
Bruttogewicht tertiär [kg]	<b>ca. 4,4</b>

## 3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	<b>Schlauchbeutel</b>
Verpackungsmaterial primär	<b>PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt</b>
Lot-Nummer primär	<b>«L»+«4-stellige Zufallszahl»</b>
Datumsformat primär	<b>MM.JJJJ</b>
Verpackungsart sekundär	-
Verpackungsmaterial sekundär	-
Lot-Nummer sekundär	-
Datumsformat sekundär	-
Verpackungsart tertiär	<b>Falt-Schachtel mit Klebe-Etikette und Klebe-Band.</b>
Verpackungsmaterial tertiär	<b>Falt-Schachtel: PAP - Karton; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt</b>
Verpackungsmasse tertiär	<b>LxBxH [mm]: ca. 396x262x165</b>
Lot-Nummer tertiär	<b>«L»+«4-stellige Zufallszahl»</b>
Datumsformat tertiär	<b>MM.JJJJ</b>
Palettschema	<b>10 Lagen ä 9 Kartons</b>

### 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 **(gefroren) gelbliche, rötliche und grünliche Tortelloni mit brauner,**

Art.-Nr.: **459801** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore Carne 2x2000 g**

Zubereitung **fleischhaltiger Füllung**  
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **(zubereitet) typische Tortelloni; Teig gelblich, rötlich und grünlich; Füllung braun**  
 Geruch / Aroma **(zubereitet) nach Teigwaren und Fleisch**  
 Geschmack **(zubereitet) nach Teigwaren und Fleisch, würzig**  
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **(zubereitet) Teig al dente, Füllung leicht stückig**

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	107	97	117
Füllungsanteil rezeptorisch		%	24	20	28
Füllungsanteil wiederfindbar		%	24	20	28
Länge		mm	40	36	44
Breite		mm	40	36	44
Höhe		mm	20	16	24
Salz (NaCl)		%	0.9	0.7	1.1
Trockensubstanz		%	44.0	41.0	47.0

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: Wasser, **Hartweizengriess**, Rindfleisch 9%, **Weizenmehl**, **Eier**, Spinat 2,5%, Karotten 1,5%, Speisesalz, **Dinkelschrot**, Tomatenmarkkonzentrat, Gewürze, Paprika, Hefe.

Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: eau, semoule de **blé** dur, viande de bœuf 9%, farine de **froment**, **œufs** (élevage au sol), épinards 2,5%, carottes 1,5%, sel de cuisine, **épeautre** égrugé, purée de tomates concentrée, épices, paprika, levure.

Peut contenir des traces de: **soja**.

Ingredienti: acqua, semola di **grano** duro, carne di manzo 9%, farina di **frumento**, **uova** (allevamento a terra), spinaci 2,5%, carote 1,5%, sale da cucina, **farro** spezzato, purea di pomodoro concentrato, spezie, paprika, lievito.

Può contenere tracce di: **soia**.

Ingredients: water, durum **wheat** semolina, beef 9%, **wheat** flour, barn **eggs**, spinach 2,5%, carrots 1,5%, salt, broken **spelt**, concentrated tomato puree, spices, paprika, yeast.

May contain traces of: **soya**.

Art.-Nr.: **459801** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore Carne 2x2000 g**

Ingrediënten: water, harde **tarwegries**, rundvlees 9%, **tarwemeel**, **scharreleieren**, spinazie 2,5%, wortelen 1,5%, zout, gebroken **spelt**, geconcentreerde tomatenpuree, specerijen, paprika, gist.

Kan sporen bevatten van: **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

Rindfleisch: Schweiz

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 8

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	780 kJ / 185 kcal	1958 kJ / 463 kcal	23 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	2.9 g	7.3 g	10 %	70 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1.0 g	2.5 g	13 %	20 g
Kohlenhydrate	31 g	78 g	30 %	260 g
davon: Zucker	1.7 g	4.3 g	5 %	90 g
Ballaststoffe	1.9 g	4.8 g		
Eiweiss	7.7 g	19 g	38 %	50 g
Salz	0.94 g	2.4 g	40 %	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.

7. ALLERGENE UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Kriterium	vorhanden
Glutenhaltiges Getreide <sup>1</sup> 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):	nein
Laktose:	nein
Schalenfrüchte <sup>2</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	nein

Art.-Nr.: **459801** Bezeichnung: **Tortelloni Tricolore Carne 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 <sub>2</sub> angegeben:	nein

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

<sup>2</sup> 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 EU und der Schweiz.**
- ✓ **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 EU und der Schweiz.**
- ✓ **Dieses Produkt wie auch seine Verpackung enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile.**

#### 10. BEMERKUNGEN

-