

Art.-Nr.: **522635** Bezeichnung: **Ravioli Rucola 2x2000 g**

---

**1. PRODUKTDEFINITION**

Produkt-/Fantasiebezeichnung	<b>Ravioli Rucola</b>
EAN-Code Verkaufseinheit	<b>7610227967500</b>
EAN-Code Konsumeinheit	<b>7610227522631</b>
Sach-/Verkehrsbezeichnung	<b>Teigwaren mit Rucola (Füllung 38%) Pâtes à la roquette (farce 38%) / Pasta con rucola (ripieno 38%) / Pasta with rocket (filling 38%) /</b>
obligatorische Zusatzangaben	<b>vorgekocht</b>
Produktbeschreibung	<b>Kleines Ravioli mit einer Käse-Rucola Füllung, vorgekocht, tiefgekühlt</b>
Hersteller	<b>Hilcona AG, FL-9494 Schaan</b>
Identitätskennzeichen Hilcona	<b>CH 224</b>
Produktionsland	<b>Liechtenstein</b>
BIO-Produkt	<b>nein</b>
Verfahrensbeschreibung	<b>Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose tiefgefrieren, verpacken.</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 (100% Dampf) erhitzen und die Teigwaren 8 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 8 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 8 minutes. Saucepan/tilting saucepan: Add frozen pasta to slightly salted boiling water and let it simmer for 3-5 minutes.</b>

**2. GEWICHTSANGABEN**

Stückzahl / Anzahl Portionen	<b>1 Portion (250 g) = ca. 36 Ravioli</b>
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	<b>2000</b>

Art.-Nr.: **522635** Bezeichnung: **Ravioli Rucola 2x2000 g**

Bruttogewicht primär [g] **2016**  
 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**  
 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 Klebe-Etikette und Klebe-Band.**  
 Verpackungsmaterial tertiär **Falt-Schachtel: PAP - Karton (Wellpappe); Klebe-Etikette: PAP - Thermopapier, 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 **viereckige Ravioli (Seitenlänge 35-45 mm), Teig gelblich, Füllung hellgrün mit dunkelgrüner Pigmentierung**  
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **viereckige Ravioli, Teig gelblich, Füllung hellgrün mit dunkelgrüner Pigmentierung**  
 Geruch / Aroma **nach Teigwaren, Käse und Rucola**  
 Geschmack **nach Teigwaren, Käse und Rucola, etwas bitter, leicht salzig**  
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig mit al dente Biss, Füllung cremig**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
leere Teigtaschen	zählen	Stk/kg	0		2
stark unterfüllte Teigtaschen	zählen	Stk/kg	0		6
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen (ohne Füllungsaustritt)	zählen	Stk/kg	0		3
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	zählen	Stk/kg	0		3

Art.-Nr.: 522635 Bezeichnung: Ravioli Rucola 2x2000 g

(mit Füllungsaustritt)					
offene Teigwarennähte (ohne Füllungsaustritt)	zählen	Stk/kg	0		4
offene Teigwarennähte (mit Füllungsaustritt)	zählen	Stk/kg	0		4
Summe aller Mängel	zählen	Stk/kg	0		15
10-Stück-Gewicht		g	68	60	76
Füllungsanteil rezeptorisch		%	38	--	--
Füllungsanteil wiederfindbar		%	34	30	38
Länge		mm	40	36	44
Breite		mm	40	36	44
Höhe		mm	12	10	14
Salz (NaCl)		%	1.1	0.9	1.3
Trockensubstanz		%	43.0	40.0	46.0

#### 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, **Ricotta 13% (Molkeneiweisskäse)**, Rucola 3,5%, **Hartkäse**, **Eier 2,5%**, **Weizenmehl**, Spinat, Speisesalz, **Milchpulver**, Zitronensaft, Zucker, Gewürze, Hefe. Mit Eiern aus Bodenhaltung.  
Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: semoule de **blé dur**, eau, **ricotta 13% (fromage frais de petit-lait)**, roquette 3,5%, **fromage à pâte dure**, **œufs 2,5%**, farine de **froment**, épinards, sel de cuisine, **lait** en poudre, jus de citron, sucre, épices, levure.  
Aux œufs d'élevage au sol.

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

Ingredienti: semola di **grano duro**, acqua, **ricotta 13% (formaggio fresco di siero di latte)**, rucola 3,5%, **formaggio duro**, **uova 2,5%**, farina di **frumento**, spinaci, sale da cucina, **latte** in polvere, succo di limone, zucchero, spezie, lievito. Con uova da allevamento a terra.

Può contenere tracce di: **soia**.

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, **ricotta 13% (fresh whey cheese)**, rocket 3,5%, hard **cheese**, **eggs 2,5%**, **wheat flour**, spinach, salt, **milk powder**, lemon juice, sugar, spices, yeast. With barn eggs.  
May contain traces of: **soya**.

Ingrediënten: harde **tarwegries**, water, **ricotta 13% (verse weikaas)**, rucola 3,5%, harde **kaas**, **eieren 2,5%**, **tarwemeel**, spinazie, zout, **melkpoeder**, citroensap, suiker, specerijen, gist. Met scharreleieren.  
Kan sporen bevatten van: **soja**.

##### 5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

Art.-Nr.: **522635** Bezeichnung: **Ravioli Rucola 2x2000 g**

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)	754 kJ / 178 kcal	1889 kJ / 447 kcal	22 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	2.8 g	7.0 g	10 %	70 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1.4 g	3.5 g	18 %	20 g
Kohlenhydrate	29 g	73 g	28 %	260 g
davon: Zucker	2.4 g	6.0 g	7 %	90 g
Ballaststoffe	1.6 g	4.0 g		
Eiweiss	8.5 g	21 g	42 %	50 g
Salz	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.

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):	JA
Laktose:	JA
Schalenfrüchte <sup>2</sup> 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 <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.**

Art.-Nr.: **522635**    Bezeichnung: **Ravioli Rucola 2x2000 g**

---

## 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

-