

Art.-Nr.: **358827** Bezeichnung: **Eier-Spätzli 2x2500 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Eier-Spätzli Spätzli aux œufs / Spätzli all'uovo / Spaetzli with eggs / Spätzle met eieren
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227358827
EAN-Code Konsumeinheit	7610227965070
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Eierteigwaren Pâtes aux œufs / Pasta all'uovo / Pasta with egg / Deegwaren met eieren
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Auslobungen	portionierbar
Produktbeschreibung	Spätzli nature, 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 Evakuation, ohne Schutzgas.
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	6 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	18 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 10 Minuten dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Pasta in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben und 4 Minuten ziehen lassen. Bratpfanne/Kippbratpfanne: Tiefgefrorene Pasta mit etwas Fettstoff in eine beschichtete Bratpfanne geben und unter mehrmaligem Wenden 7-10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten bis gewünschte Bräunung erreicht ist. 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 10 minutes. Casserole/marmite : Mettre les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 4 minutes. Poêle/sauteuse : Disposer les pâtes surgelées dans une poêle antiadhésive et ajouter un peu de matière grasse. Faire revenir les pâtes pendant 7 à 10 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement jusqu'à obtenir la coloration souhaitée. 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 10 minutes.

Art.-Nr.: **358827** Bezeichnung: **Eier-Spätzli 2x2500 g**

Saucepan/tilting vat: Add the frozen pasta to boiling, lightly salted water and leave to simmer for 4 minutes.

Frying pan/tilting frying pan: Put the frozen pasta into a non-stick pan with a little fat/oil and fry on a medium heat for 7–10 minutes, turning regularly, until the pasta is the desired colour.

Kombi buharlı pişirici: Poşetin içeriğini bir GN kabına doldurun. Biraz yağ ile iyice karıştırın. Kombi buharlı pişiriciyi önceden 95 °C'ye ısıtın ve makarnayı 10 dakikalığına haşlayın.

Tencere/devirmeli tencere: Derin dondurulmuş makarnayı kaynar hafif tuzlu suya koyun ve 4 dakika kaynatın.

Tava: Derin dondurulmuş makarnayı biraz yağ ile kaplamalı bir tavaya koyun ve ara sıra çevirerek 7–10 dakika istenen renge ulaşana kadar orta ısıda kızartın.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	1 Portion = ca. 250 g
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	2500
Bruttogewicht primär [g]	2517
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	2x2500
Bruttogewicht tertiär [kg]	ca. 5,3

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial primär	PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt
Verpackungsmasse primär	LxBxH [mm]: ca. 390x187x80
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, einwellig; innen: braun; aussen: weiss, 1-farbig bedruckt; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt; 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

Art.-Nr.: **358827** Bezeichnung: **Eier-Spätzli 2x2500 g**

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 **typische Spätzli, länglich, lose gefroren**
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **gelblich**
 Geruch / Aroma **nach Teigwaren**
 Geschmack **nach Teigwaren**
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Spätzli mit feinem, weichen Biss**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
Kochsalz		%	1.2	1.0	1.4
Salz (NaCl)		%	1.2	1.0	1.4
Trockensubstanz		%	40.5	37.5	43.5

4.3 MIKROBIOLOGIE

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime*	KBE/g	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100	1'000
Escherichia coli	KBE/g	10	100
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	100
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** 40%, **Eier** 6%, **Weizenquellmehl** 3%, Speisesalz.

Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: eau, semoule de **blé** dur 40%, **œufs** 6%, farine de **froment** pré-gélatinisée 3%, sel de cuisine.

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

Ingredienti: acqua, semola di **grano** duro 40%, **uova** 6% (allevamento a terra), farina di **frumento** pregelatinizzata 3%, sale da cucina.

Può contenere tracce di: **soia**.

Ingredients: water, durum **wheat** semolina 40%, **eggs** 6%, pregelatinized **wheat** flour 3%, salt.

May contain traces of: **soya**.

Art.-Nr.: **358827** Bezeichnung: **Eier-Spätzli 2x2500 g**

Ingrediënten: water, harde **tarwegries** 40%, **eieren** 6%, **tarwezwelmeel** 3%, zout.
Kan sporen bevatten van: **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

Eier: EU.

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 10

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	678 kJ / 160 kcal	1697 kJ / 401 kcal	20 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	1.3 g	3.3 g	5 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g	5 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g		
Transfettsäuren	0.0 g	0.0 g		
Kohlenhydrate	30 g	75 g	29 %	260 g
davon:				
Zucker	1.6 g	4.0 g	4 %	90 g
Cholesterin	22 mg	55 mg		
Ballaststoffe	1.4 g	3.5 g		
Eiweiss	6.4 g	16 g	32 %	50 g
Natrium	0.46 g	1.15 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	1.2 g	3.0 g	50 %	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 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):	nein
Laktose:	nein
Schalenfrüchte ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	nein

Art.-Nr.: **358827** Bezeichnung: **Eier-Spätzli 2x2500 g**

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*), Kaschnuss (*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 3000**

Zolltarifnummer EU: **1902 3090 00**

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

-