

Art.-Nr.: **507830** Bezeichnung: **Tortelli Salmone 2x2000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tortelli Salmone
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227964738
EAN-Code Konsumeinheit	7610227507836
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Safran-Teigwaren mit Lachs (Füllung 43%) Pâtes au safran farcies au saumon (farce 43%) / Pasta zafferano con salmone (ripieno 43%) / Saffron pasta with salmon (filling 43%) / Saffraan-deegwaren met zalm (vulling 43%)
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Safran-Teigtaschen mit einer Lachs-Füllung; lose gefroren
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	12 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitungshinweis	Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Teigwaren einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C (100% Dampf) erhitzen und die Teigwaren 5-6 Minuten (Portion à 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 3-5 Minuten ziehen lassen. Four vapeur: 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 5-6 minutes (portion de 250 g env. 3 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 5-6 minutes (portion of 250 g about 3 minutes). Saucepan/tilting saucepan: Add frozen pasta to slightly salted boiling water and let it simmer for 3-5 minutes. Gecombineerde stomer: Per gatenschaal 1 kg diepgevrorenen deegwaren, mengen met een weinig vet. Gecombineerde stomer verhitten tot ca. 95 °C (100% stom) en de deegwaren 5-6 minuten laten stomen.

Art.-Nr.: **507830** Bezeichnung: **Tortelli Salmone 2x2000 g****Kookpan/kantelketel: Water met zout aan de kook brengen en 3-5 minuten laten trekken.****2. GEWICHTSANGABEN**

Stückzahl / Anzahl Portionen	1 Portion (250 g) = ca. 18 Tortelli
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	2000
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, aussen mehrfarbig, innen weiss bedruckt.
Verpackungsmasse primär	BxH [mm]: ca. 227x420
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; Klebe-Band: PP, transparent.
Verpackungsmasse tertiär	LxBxH [mm]: ca. 396x262x165
Lot-Nummer tertiär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat tertiär	MM.JJJJ
Palettschema	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	ovale gelbe Teigtaschen (mit Safran) mit gezacktem Rand, rosa Füllung mit erkennbarem Dill
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	ovale gelbe Teigtaschen (mit Safran) mit gezacktem Rand, rosa Füllung

Art.-Nr.: **507830** Bezeichnung: **Tortelli Salmone 2x2000 g**

Geruch / Aroma **mit erkennbarem Dill**
 Geschmack **nach Teigwaren und Lachs**
nach Teigwaren, leicht süsslich, angenehm nach geräuchertem Lachs - nicht tranig, harmonisch
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig al dente, Füllung cremig - weich, wenig pastös**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
leere Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			2
stark unterfüllte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			4
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
offene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			10
zerschnittene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			3
Summe aller obiger Mängel	auszählen	Stk/kg			12
Teigwarentyp: Tortelli oval, mit gezacktem Rand					
10-Stück-Gewicht		g	138	123	153
Füllungsanteil rezeptorisch		%	43	--	--
Füllungsanteil wiederfindbar		%	39	35	43
length		mm	65	61	69
width		mm	50	46	54
height		mm	13	10	16
Salz (NaCl)		%	1.0	0.8	1.2
Trockensubstanz		%	42.5	39.5	45.5

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: **Hartweizengriess**, Wasser, Fischerzeugnis geräuchert 10% (**Lachs** [Salmo salar], pazifischer **Lachs** [Oncorhynchus spp], Meersalz, Zucker), **Ricotta (Molkeneiweisskäse)**, **Sahne** (35% Milchfett), **Eier** 2,5%, **Weizenmehl**, Honig, **Senf**, Zitronensaft, Tomatenmarkkonzentrat, Speisesalz, Dill, Hefe, Pfeffer, Safran 0,02%. enthält Eiern aus Freilandhaltung.

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

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, produit à base de poisson fumé 10% (**saumon** [Salmo salar], **saumon** du Pacifique [Oncorhynchus spp,], sel marin, sucre), **ricotta (fromage** frais de petit-lait), **crème** (35% matière grasse lactique), **œufs** 2,5%, farine de **froment**, miel, **moutarde**, jus de citron, purée de tomates concentrée, sel de cuisine, aneth, levure, poivre, safran 0,02%. Aux œufs d'élevage en plein air.

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

Art.-Nr.: **507830** Bezeichnung: **Tortelli Salmone 2x2000 g**

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua, prodotto a base di pesce affumicato 10% (**salmone** [Salmo salar], **salmone** del Pacifico [Oncorhynchus spp.], sale marino, zucchero), **ricotta** (**formaggio** fresco di siero di latte), **panna** (35% grasso di latte), **uova** 2,5%, farina di **frumento**, miele, **senape**, succo di limone, purea di pomodoro concentrato, sale da cucina, aneto, lievito, pepe, zafferano 0,02%. Con uova da allevamento all'aperto. Può contenere tracce di: **sedano, soia.**

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, smoked fish product 10% (**salmon** [Salmo salar], pacific **salmon** [Oncorhynchus spp.], sea salt, sugar), **ricotta** (fresh whey **cheese**), **cream** (35% milk fat), **eggs** 2,5%, **wheat** flour, honey, **mustard**, lemon juice, concentrated tomato puree, salt, dill, yeast, pepper, saffron 0,02%. contains free-range eggs.

May contain traces of: **celery, soya.**

Ingrediënten: harde **tarwegries**, water, gerookt visproduct 10% (**zalm** [Salmo salar], **zalm** uit de Stille Oceaan [Oncorhynchus spp.], zeezout, suiker), **ricotta** (verse **weikaas**), **room** (35% melkvet), **eieren** 2,5%, **tarwemeel**, honing, **mosterd**, citroensap, geconcentreerde tomatenpuree, zout, dille, gist, peper, saffraan 0,02%. Met eieren met vrije uitloop.

Kan sporen bevatten van: **selderij, soja.**

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

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)	756 kJ / 179 kcal	1900 kJ / 450 kcal	23 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	2.9 g	7.3 g	10 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.1 g	2.8 g	14 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1.0 g	2.5 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	2.8 g	7.0 g	8 %	90 g
Cholesterin	24 mg	60 mg		
Ballaststoffe	1.6 g	4.0 g		
Eiweiss	8.4 g	21 g	42 %	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 Rohwareangaben berechnet worden sind.

Art.-Nr.: **507830** Bezeichnung: **Tortelli Salmone 2x2000 g**

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:	JA
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:	JA
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 Konzentration ≤10 mg/kg

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]:
Sellerie, 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

Senfgehalt: <2%.