

Art.-Nr.: **544957** Bezeichnung: **Tortelli Steinpilz 2x2000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tortelli Steinpilz Tortelli aux bolets
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227959550
EAN-Code Konsumeinheit	7610227544947
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Teigwaren mit Steinpilzen (Füllung 42%) Pâtes aux bolets (farce 42%) / Pasta con porcini (ripieno 42%) / Pasta with boletus (filling 42%) / Deegwaren met eekhoortjesbroden (vulling 42%)
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	grosse Tortelli mit steinpilzhaltiger Füllung
Hersteller	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Liechtenstein
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, tiefgefrieren, abfüllen, verpacken.
Verpackungsverfahren	ohne spezielles Verfahren verpackt
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. Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg les 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.

Art.-Nr.: **544957** Bezeichnung: **Tortelli Steinpilz 2x2000 g**

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	1 Portion (250 g) = ca. 17 Tortelli
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	2000
Bruttogewicht primär [g]	2022
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, bedruckt
Verpackungsmasse primär	LxBxH [mm]: ca. 380x250x70
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

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	gelbliche Tortelli, beige Füllung mit einzelnen dunklen Stückchen und grünen Punkten, lose tiefgefroren
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	gelbliche Tortelli mit einer beigen Füllung mit einzelnen dunklen Stückchen und grünen Punkten,
Geruch / Aroma	nach Teigwaren

Art.-Nr.: **544957** Bezeichnung: **Tortelli Steinpilz 2x2000 g**

Geschmack **nach Teigwaren und Pilzen**
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	auszählen	Stk/kg			4
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
offene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
Summe aller obiger Mängel	auszählen	Stk/kg			12
10-Stück-Gewicht		g	140	125	155
Füllungsanteil rezeptorisch		%	42	-	-
Füllungsanteil wiederfindbar		%	38	34	42
Länge		mm	60	55	65
Breite		mm	50	45	55
Höhe		mm	13	10	16
Salz (NaCl)		%	1.0	0.8	1.2
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	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 (Molkeneiweisskäse)**, Steinpilze 7% (Steinpilze, Steinpilze getrocknet), **Eier** 4,5%, Champignons 4,5% (Wasser, Champignons getrocknet), **Käse**, Speisesalz, Petersilie 0,8%, Gewürze, **Weizenmehl**, Zucker, Zitronensaft, Kartoffelstärke, Zitronensaftkonzentrat, Hefe. enthält Eiern aus Freilandhaltung.

Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, **ricotta (fromage** frais de petit-lait), bolets 7% (bolets, bolets séchés), **œufs** 4,5%, champignons de Paris 4,5% (eau, champignons de Paris séchés), **fromage**, sel de cuisine, persil 0,8%, épices, farine de **froment**, sucre, jus de citron, amidon de pomme de terre, jus de citron concentré, levure. Aux œufs d'élevage en plein air.

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

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua, **ricotta (formaggio** fresco di siero di latte), porcini 7% (porcini, porcini secchi), **uova** 4,5%, champignoni 4,5% (acqua, champignoni secchi), **formaggio**, sale da cucina, prezzemolo 0,8%, spezie, farina di **frumento**, zucchero, succo di limone, amido di patate, succo di limone concentrato, lievito. Con uova da allevamento all'aperto.

Può contenere tracce di: **soia**.

Art.-Nr.: **544957** Bezeichnung: **Tortelli Steinpilz 2x2000 g**

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, **ricotta** (fresh whey **cheese**), boletus 7% (boletus, dried boletus), **eggs** 4,5%, cultivated mushrooms 4,5% (water, dried cultivated mushrooms), **cheese**, salt, parsley 0,8%, spices, **wheat** flour, sugar, lemon juice, potato starch, concentrated lemon juice, yeast. contains free-range eggs.
May contain traces of: **soya**.

Ingrediënten: harde **tarwegries**, water, **ricotta** (verse **weikaas**), eekhoortjesbrood 7% (eekhoortjesbrood, droog eekhoortjesbrood), **eieren** 4,5%, champignons de Paris 4,5% (water, droog champignons de Paris), **kaas**, zout, peterselie 0,8%, specerijen, **tarwemeel**, suiker, citroensap, aardappelzetmeel, geconcentreerd citroensap, gist. Met eieren met vrije uitloop.
Kan sporen bevatten van: **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 8

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	721 kJ / 171 kcal	1798 kJ / 426 kcal	21 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	3.2 g	8.0 g	11 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.6 g	4.0 g	20 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1.0 g	2.5 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g		
Transfettsäuren	0.1 g	0.3 g		
Kohlenhydrate	26 g	65 g	25 %	260 g
davon:				
Zucker	2.6 g	6.5 g	7 %	90 g
Cholesterin	23 mg	58 mg		
Ballaststoffe	2.0 g	5.0 g		
Eiweiss	8.5 g	21 g	42 %	50 g
Natrium	0.39 g	0.98 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

Art.-Nr.: **544957** Bezeichnung: **Tortelli Steinpilz 2x2000 g**

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:	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

-