

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Cannelloni Ricotta e Spinaci
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227435986
EAN-Code Konsumeinheit	7610227969801
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Teigrollen mit Ricotta und Spinat Rouleaux de pâtes à la ricotta et aux épinards / - / Pasta rolls with ricotta and spinach
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Gefüllte Teigrollen mit Ricotta und Spinat in der Füllung
Lieferant	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Deutschland
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teig herstellen, auswalzen; Füllung herstellen; Füllung zwischen zwei Teiglagen geben; ausstanzen und formen; garen; tiefgefrieren; verpacken.
Verpackungsverfahren	-
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	Zubereitung: Gratin- oder Gastronorm-Schale einfetten, etwas Sauce einfüllen, tiefgekühlte Cannelloni anrichten und Sauce darüber geben. Mit Reibkäse bestreuen, Butterflocken darauf geben und erhitzen. Backofen (180 °C): ca. 20-25 Min. Zubereitung: Gratin- oder Gastronorm-Schale einfetten, etwas Sauce einfüllen, tiefgekühlte Cannelloni anrichten und Sauce darüber geben. Mit Reibkäse bestreuen, Butterflocken darauf geben und erhitzen. Kombidämpfer (180 °C / 90% Hitze): ca. 20 Min. Préparation: Beurrer un plat de gratin ou un bac gastronorm, ajouter un peu de sauce, déposer les cannelloni et rajouter de la sauce par-dessous. Terminer avec du fromage râpé et flocons de beurre et faire chauffer. - Four (180 °C): env. 20-25 min. - Combi-steamer (180 °C / 90% chaleur): env. 20 min. Preparation: Place the cannelloni in a greased dish or in a Gastronorm plate, cover it with sauce and sprinkle it with cheese. Heat it. - Oven (180 °C): approx. 20-25 min. - Combi-steamer (180 °C / 90% heat): approx. 20 min.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	-
Nettovolumen [ml]	-

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	5000
Bruttogewicht primär [g]	5020
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	1x5000
Bruttogewicht tertiär [kg]	ca. 5,5

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Beutel
Verpackungsmaterial primär	PE (15 µm) - Kunststoff-Folie, transparent
Verpackungsmasse primär	BxH [mm]: ca. 600x550
Lot-Nummer primär	-
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. 395x190x152
Lot-Nummer tertiär	-
Datumsformat tertiär	MM.JJJJ
Palettschema	8 Lagen à 12 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	arttypisch, längliche Cannelloni; zylinderförmig, Länge ca. 90 mm, Breite ca. 49 mm, Gewicht ca. 49 g/Stück; Füllung: hellgrün; Teig: hell-nudelweiss, arttypisch tiefgefroren.
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	arttypisch, je nach Zubereitungsart; Füllung: hellgrün mit eingelagerten Blattspinatpartikeln; Teig: nudelweiss
Geruch / Aroma	nach Weizengriess, Ricotta-Blattspinatnote
Geschmack	leicht würzige Ricotta-Blattspinatfüllung
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl	al dente (nach Zubereitungsempfehlung)

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
Salz (NaCl)		%	1.2	1.0	1.4
Trockensubstanz		%	43.0	40.0	46.0

4.3 MIKROBIOLOGIE

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime*	KBE/g	1'000'000	10'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	1'000	10'000
Escherichia coli	KBE/g	10	100
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	1'000
Bacillus cereus	KBE/g	500	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**, Blattspinat 19%, Wasser, **Ricotta** 13% (**Molkeneiweisskäse**), Paniermehl (enthält **Weizenmehl**), Zwiebeln, **Butter**, **Magerquark** (**Speisetopfen mager**), **Milchpulver**, Speisesalz, **Käse**, **Eiklarpulver**, Gewürze.

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

 Ingrédients: semoule de **blé** dur, épinards en branches 19%, eau, **ricotta** 13% (**fromage** frais de petit-lait), chapelure (contient farine de **froment**), oignons, **beurre**, **séré** maigre, **lait** en poudre, sel de cuisine, **fromage**, blanc d'**œuf** en poudre, épices.

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

 Ingredienti: **semola di grano duro**, spinaci in foglie 19%, acqua, **ricotta** 13% (**formaggio** fresco di siero di latte), pangrattato (contiene farina di **frumento**), cipolle, **burro**, **quark** magro, **latte** in polvere, sale da cucina, **formaggio**, bianco d'**uovo** in polvere, spezie.

 Può contenere tracce di: **sedano, soia**.

 Ingrédients: durum **wheat** semolina, leaf spinach 19%, water, **ricotta** (fresh whey **cheese** 13%, bread crumbs (contains **wheat** flour), onions, **butter**, low-fat curd **cheese**, **milk** powder, salt, **cheese**, **egg** white powder, spices. May contain traces of: **celery, soya**.

 Ingrediënten: **harde tarwegries**, bladspinazie 19%, water, **ricotta** 13% (verse **weikaas**), paneermeel (bevat **tarwemeel**), uien, **boter**, magere **wrongel**, **melkpoeder**, zout, **kaas**, **eiwitpoeder**, specerijen.

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

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

Das Erzeugnis enthält Käse, der mit tierischem Lab hergestellt worden ist.

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**
6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 20

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	797 kJ / 189 kcal	2024 kJ / 481 kcal	24 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	5.0 g	13 g	19 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	2.5 g	6.3 g	32 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1.5 g	3.8 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.8 g	2.0 g		
Transfettsäuren	0.2 g	0.5 g		
Kohlenhydrate	27 g	68 g	26 %	260 g
davon:				
Zucker	1.5 g	3.8 g	4 %	90 g
Cholesterin	10 mg	25 mg		
Ballaststoffe	1.5 g	3.8 g		
Eiweiss	8.3 g	21 g	42 %	50 g
Natrium	0.50 g	1.25 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	1.3 g	3.3 g	55 %	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):	JA
Laktose:	JA
Schalenfrüchte ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	nein

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 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 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]:
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

-