

Art.-Nr.: **693821** Bezeichnung: **Tagliatellenester 1x5000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tagliatellenester Nids de tagliatelle
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227973099
EAN-Code Konsumeinheit	7610227973099
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Nudeln Nouilles / Tagliatelle / Noodles / Noedels
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Bandnudeln, zu runden Nestern geformt
Lieferant	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Dänemark
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Trockennudeln vorkochen, salzen, beölen, zu runden Nestern formen, frosten, abpacken.
Verpackungsverfahren	-
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	ca. 30 s in kochendem Salzwasser ca. 4 Min. im Kombidämpfer (95 °C, 100% Dampf), ca. 45 s im Dampf unter Druck ca. 3 Min. im Wok ca. 90 s in der Mikrowelle bei 1600 W Env. 30 s dans de l'eau salée bouillante; env. 4 min. dans le cuiseur vapeur combiné (95 °C, 100% vapeur), env. 45 s à la vapeur sous pression; env. 3 min. dans le Wok; env. 90 s au micro-onde à 1600 W. Approx. 30 s in boiling saltwater; approx. 4 min. in steamer (95 °C, 100% steam), approx. 45 s in steam under pressure; approx. 3 min. in wok; approx. 90 s in microwave oven at 1600 W. Ca 30 s i kokande saltvatten; ca 4 min. i kombiångkokare (95 °C, 100% ånga), ca 45 s i ånga under tryck; ca 3 min. i wok; ca 90 s i mikrougn vid 1600 W.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	-
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	5000
Bruttogewicht primär [g]	5060
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-

Art.-Nr.: **693821** Bezeichnung: **Tagliatellenester 1x5000 g**

Nettogewicht tertiär [g] **1x5000**

Bruttogewicht tertiär [kg] **ca. 5,4**

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär **Schlauchbeutel**
 Verpackungsmaterial primär **PE (50 µm) - Kunststoff-Folie**
 Verpackungsmasse primär -
 Lot-Nummer primär -
 Datumsformat primär -
 Verpackungsart sekundär -
 Verpackungsmaterial sekundär -
 Lot-Nummer sekundär **«L»+«4-stellige Zufallszahl»**
 Datumsformat sekundär **MM.JJJJ**
 Verpackungsart tertiär **Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette**
 Verpackungsmaterial tertiär **Falt-Schachtel: Karton (Wellpappe); Klebeband: PP, transparent; Klebeetikette: Thermopapier, weiss**
 Verpackungsmasse tertiär **LxBxH [mm]: ca. 388x288x181**
 Lot-Nummer tertiär **«L»+«4-stellige Zufallszahl»**
 Datumsformat tertiär **MM.JJJJ**
 Palettenschema **9 Lagen à 8 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 **Bandnudeln, zu runden Nestern geformt, mit typisch weiss-gelblicher Nudelfarbe**
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **Bandnudeln, zu runden Nestern geformt, mit typisch weiss-gelblicher Nudelfarbe**
 Geruch / Aroma **arttypisch nach Teigwaren, ohne Fremdgeruch**
 Geschmack **arttypisch nach Teigwaren, ohne Fremdgeschmack**
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **bissfest, elastisch**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
Nestergewicht		g	50	45	55
Nesterdurchmesser		mm	70	60	80
Nesterhöhe		mm	30	20	40
Nudelbreite		mm	5.5	5.0	6.0
Nudellänge		mm	320	290	350
Feinanteil (lose Nudeln)		%	<3		5
Anteil gebrochener Nester		%	<2		
Salz (NaCl)		%	0.5	0.3	0.7

Art.-Nr.: **693821** Bezeichnung: **Tagliatellenester 1x5000 g**

Trockensubstanz % 42.0 39.0 45.0

4.3 MIKROBIOLOGIE

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime*	KBE/g	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100	10'000
Escherichia coli	KBE/g	10	100
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	100
Bacillus cereus	KBE/g	1'000	1'000
Listeria monocytogenes	KBE/g	-	100
Salmonella spp.	KBE/25g	-	nn
Schimmelpilze	KBE/g	1'000	10'000
Hefen	KBE/g	1'000	10'000

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**, **Eipulver**, Rapsöl, Speisesalz.

Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: eau, semoule de **blé** dur, poudre d'**œuf**, huile de colza, sel de cuisine.

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

Ingredienti: acqua, semola di **grano** duro, **uova** in polvere (allevamento a terra), olio di colza, sale da cucina.

Può contenere tracce di: **soia**.

Ingredients: water, durum **wheat** semolina, **egg** powder, rapeseed oil, salt.

May contain traces of: **soya**.

Ingrediënten: water, harde **tarwegries**, **eipoeder**, koolzaadolie, zout.

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: 20

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	723 kJ / 171 kcal	1810 kJ / 428 kcal	22 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	1.7 g	4.3 g	6 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g	5 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	K.A.	0.0 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	K.A.	0.0 g		
Transfettsäuren	0.0 g	0.0 g		
Kohlenhydrate	32 g	80 g	31 %	260 g

Art.-Nr.: **693821** Bezeichnung: **Tagliatellenester 1x5000 g**

davon:				
Zucker	0.3 g	0.8 g	1 %	90 g
Cholesterin	20 mg	50 mg		
Ballaststoffe	1.8 g	4.5 g		
Eiweiss	6.0 g	15 g	30 %	50 g
Natrium	0.20 g	0.50 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	0.50 g	1.3 g	22 %	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
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
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 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.**

Art.-Nr.: **693821** Bezeichnung: **Tagliatellenester 1x5000 g**

- ✓ **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

Hinweis: Der Hersteller ist zertifiziert nach BRC und nicht IFS-zertifiziert.