

Art.-Nr.: **884248** Bezeichnung: **Gnocchi nature 3x2500 g**

---

**1. PRODUKTDEFINITION**

Produkt-/Fantasiebezeichnung	<b>Gnocchi nature</b>
EAN-Code Verkaufseinheit	<b>7610227982770</b>
EAN-Code Konsumeinheit	<b>7610227884241</b>
Sach-/Verkehrsbezeichnung	<b>Gnocchi</b> <b>Gnocchi / Gnocchi / Gnocchi / Gnocchi</b>
obligatorische Zusatzangaben	<b>vorgekocht</b>
Produktbeschreibung	<b>Teigklösschen</b>
Hersteller	<b>Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein</b>
Identitätskennzeichen Hilcona	<b>CH 224</b>
Produktionsland	<b>Liechtenstein</b>
BIO-Produkt	<b>nein</b>
Verfahrensbeschreibung	<b>Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frosten, verpacken.</b>
Verpackungsverfahren	<b>Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas.</b>
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	<b>6 Monate</b>
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	<b>18 Monate</b>
Lagerbedingungen	<b>≤ -18 °C</b>
Aufbewahrungshinweis	<b>Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</b>
Zubereitungshinweis	<b>Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Gnocchi einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten (Portion à 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen.</b> <b>Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben und 3-5 Minuten ziehen lassen</b> <b>Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg de gnocchi surgelés. Incorporer un peu de matière grasse. Porter la température de l'étuveuse combinée à env. 95 °C. Étuver les pâtes 8 minutes (portion de 250 g env. 3 minutes).</b> <b>Marmite/Cuve basculante: Mettre les pâtes surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée et faire gonfler les pâtes 3-5 minutes.</b> - <b>Combi-steamer: Fill 1 kg frozen gnocchi into each perforated dish, add some fat to the pasta and mix well. Heat the combi-steamer to approx. 95 °C and allow the gnocchi to steam for 8 minutes (portion of 250 g about 3 minutes).</b> <b>Saucepan/tilting saucepan: Add frozen pasta to slightly salted boiling water and let it simmer for 3-5 minutes.</b>

**2. GEWICHTSANGABEN**

Stückzahl / Anzahl Portionen	<b>1 Portion (250 g) = ca. 33 Gnocchi</b>
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	<b>2500</b>

Art.-Nr.: **884248** Bezeichnung: **Gnocchi nature 3x2500 g**

Bruttogewicht primär [g] **2515**  
 Nettogewicht sekundär [g] -  
 Bruttogewicht sekundär [g] -  
 Nettogewicht tertiär [g] **3x2500**  
 Bruttogewicht tertiär [kg] **ca. 8.0**

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär **Schlauchbeutel**  
 Verpackungsmaterial primär **PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, mehrfarbig bedruckt**  
 Verpackungsmasse primär **LxBxH [mm]: 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. 396x296x212**  
 Lot-Nummer tertiär **«L»+«4-stellige Zufallszahl»**  
 Datumsformat tertiär **MM.JJJJ**  
 Palettenschema **7 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 **ovale Teigbällchen gerillt, gelblich**  
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **ovale Teigbällchen gerillt, gelblich**  
 Geruch / Aroma **nach Teigwaren**  
 Geschmack **nach Teigwaren**  
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **weicher Biss**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
beschädigte Gnocchi	auszählen	Stk/kg			15
10-Stück-Gewicht		g	74	66	82
Länge		mm	33	28	38

Art.-Nr.: **884248** Bezeichnung: **Gnocchi nature 3x2500 g**

Breite	mm	22	18	26
Höhe	mm	14	10	18
Salz (NaCl)	%	1.2	1.0	1.4
Trockensubstanz	%	39.5	36.5	42.5

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: Kartoffelpüree (Wasser, Kartoffelflocken [Kartoffeln, Curcuma]), **Hartweizengriess**, Kartoffelstärke, **Eier**, Speisesalz, Rapsöl.

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

Ingrédients: purée de pommes de terre (eau, flocons de pommes de terre [pommes de terre, curcuma]), semoule de **blé** dur, amidon de pomme de terre, **œufs**, sel de cuisine, huile de colza.

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

Ingredienti: purea di patate (acqua, fiocchi di patate [patate, curcuma]), semola di **grano** duro, amido di patate, **uova**, sale da cucina, olio di colza.

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

Ingredients: potato puree (water, potato flakes [potatoes, turmeric]), durum **wheat** semolina, potato starch, **eggs**, salt, rape oil.

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

Ingrediënten: aardappelpuree (water, aardappelvlokken [aardappels, specerijextracten]), harde **tarwegriess**, aardappelzetmeel, **eieren**, zout, koolzaadolie.

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

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

ovo-vegetarisch (ovo-vegetabil)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 10

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
-------------------------	-------	-----------------	-----------------------	-----

Art.-Nr.: **884248** Bezeichnung: **Gnocchi nature 3x2500 g**

Energie (Brennwert)	<b>668 kJ / 158 kcal</b>	<b>1672 kJ / 395 kcal</b>	<b>20 %</b>	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	<b>1.6 g</b>	<b>4.0 g</b>	<b>6 %</b>	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	<b>0.2 g</b>	<b>0.5 g</b>	<b>3 %</b>	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	<b>0.7 g</b>	<b>1.8 g</b>		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	<b>0.5 g</b>	<b>1.3 g</b>		
Transfettsäuren	<b>0.0 g</b>	<b>0.0 g</b>		
Kohlenhydrate	<b>32 g</b>	<b>80 g</b>	<b>31 %</b>	260 g
davon:				
Zucker	<b>2.5 g</b>	<b>6.3 g</b>	<b>7 %</b>	90 g
Cholesterin	<b>7 mg</b>	<b>18 mg</b>		
Ballaststoffe	<b>1.1 g</b>	<b>2.8 g</b>		
Eiweiss	<b>3.3 g</b>	<b>8.3 g</b>	<b>17 %</b>	50 g
Natrium	<b>0.48 g</b>	<b>1.20 g</b>		
Salz (berechnet aus Natrium)	<b>1.2 g</b>	<b>3.0 g</b>	<b>50 %</b>	6 g
Alkohol	<b>0.0 g</b>	<b>0.0 g</b>		

\*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 <sup>1</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	<b>JA</b>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein
Eier und Eierzeugnisse:	<b>JA</b>
Fisch und Fischerzeugnisse:	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	nein
Soja und Sojaerzeugnisse:	nein
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	nein
Laktose:	nein
Schalenfrüchte <sup>2</sup> 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 <sub>2</sub> angegeben:	nein Konzentration ≤10 mg/kg

<sup>1</sup> d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

<sup>2</sup> 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, Sulfite.**

Art.-Nr.: **884248**    Bezeichnung: **Gnocchi nature 3x2500 g**

---

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

-