

Version: 04 Teile-Nr.: 436976 Bezeichnung: Tortelloni Tricolore Carne 2x2000g IMMLER**Freigabe**

Freigabedatum 23.01.2012

1. Produktdefinition

Art.-Nr. Kunde	96980
EAN-Code Verkaufseinheit	9001712869801
EAN-Code Konsumeinheit	-
Hersteller	Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Liechtenstein, Zollgebiet der Schweiz
Identitätskennzeichen	CH 224
Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tortelloni Tricolore Carne
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Dreifarbige Teigwaren mit Rindfleisch (Füllung 24%) Pâtes en trois couleurs à la viande de bœuf (farce 24%) / Pasta tricolore con carne di manzo (ripieno 24%) / Pasta in three colors with beef (filling 24%) / Driekleurige deegwaren met rundvlees (vulling 24%)
Produktionsland	Liechtenstein
BIO-Produkt	nein
Obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Tortelloni mit gelblichem, rötlichem und grünlichem Teig; mit fleischhaltiger Füllung; lose tiefgefroren.
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, tiefgefrieren, abfüllen.
Verpackungsverfahren	Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas.
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	9 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	18 Monate
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt aufbewahren
Lagerbedingungen	<= -18 °C

Zubereitungshinweis

Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Teigwaren einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten (Portion a 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen.

Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes Salzwasser geben. Wasser auf den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen) und die Teigwaren 3-5 Minuten ziehen lassen.

Combi-steamer: 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. Étuver les pâtes 8 minutes (portion de 250 g env. 3 minutes).

Marmite/Cuve basculante: Mettre les pâtes surgelés dans de l'eau salée bouillante. Porter l'eau à ébullition (ne pas laisser bouillir) 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 and allow the pasta to steam for 8 minutes (portion of 250 g about 3 minutes).

Saucepan/tilting saucepan: Add frozen pasta to boiling salted water, bring water just to boiling point (do not let it boil) 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 en de deegwaren 8 minuten (portie a 250 g ca. 3 minuten) laten stomen.

Kookpan/kantelketel: Water met zout aan de kook brengen, diepgevroren deegwaren toevoegen (niet laten koken) en 3-5 minuten laten trekken.

Version: 04 Teile-Nr.: 436976 Bezeichnung: Tortelloni Tricolore Carne 2x2000g IMMILER

2. Gewichtsangaben

Stückzahl / Anzahl Portionen	-	1 Portion/Portie 250 g = ca./approx. 23 Tortelloni
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, transparent, teilweise bedruckt
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 Klebe-Etikette und Klebe-Band
Verpackungsmaterial tertiär	Falt-Schachtel: PAP - Karton; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent; Klebe-Etikette: PAP - Papier, weiss, schwarz bedruckt
Verpackungsmasse tertiär	LxBxH [mm]: ca. 396x262x165
Lot-Nummer tertiär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat tertiär	MM.JJJJ
Palettenschema	-

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	(gefroren) gelbliche, rötliche und grünliche Tortelloni mit brauner, fleischhaltiger Füllung
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	(zubereitet) typische Tortelloni; Teig gelblich, rötlich und grünlich; Füllung braun
Geruch / Aroma	(zubereitet) nach Teigwaren und Fleisch
Geschmack	(zubereitet) nach Teigwaren und Fleisch, würzig
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl	(zubereitet) Teig al dente, Füllung leicht stückig

Version: 04 Teile-Nr.: 436976 Bezeichnung: Tortelloni Tricolore Carne 2x2000g IMMILER

4.2 Produkttoleranzen

Chemische/physikalische Merkmale und Toleranzen

Merkmal	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
leere Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			1
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
offene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
Summe aller obiger Mängel	auszählen	Stk/kg			12
Teigwarentyp: Tortelloni					
10-Stk.-Gewicht		g	107	97	117
Füllungsanteil rezeptorisch		%	24	20	28
Füllungsanteil wiederfindbar		%	24	20	28
Länge		mm	40	36	44
Breite		mm	40	36	44
Höhe		mm	20	16	24
Salz (NaCl)		%	0.9	0.7	1.1
Trockensubstanz		%	44.0	41.0	47.0

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

4.3 GVO-Status

Gentechnologie

- Dieses Produkt ist gentechnisch verändert yes no
- Dieses Produkt oder ein Teil davon ist aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnen yes no
- Dieses Produkt enthält gentechnisch verändertes Erbgut yes no
- Dieses Produkt ist gem. schweizerischer LkV (Art. 2 Abs. 1 Bst. o) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren yes no
- Dieses Produkt ist gem. EU-Gesetzgebung (EG-Nr. 1829/2003) als GVO-Erzeugnis zu deklarieren yes no
- Dieses Produkt enthält Zusatzstoffe, Enzyme oder Vitamine, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen hergestellt wurden yes no

5. Zusammensetzung und weitere deklaratorische Angaben

5.1 Zutatenliste

Zutaten: Wasser, Hartweizengriess, Rindfleisch 9%, Weizenmehl, Eier (Bodenhaltung), Spinat 2,5%, Karotten 1,5%, Speisesalz, Dinkelschrot, Tomatenmarkkonzentrat, Gewürze, Paprika, Hefe. Kann Spuren enthalten von: Soja.

Ingrédients: eau, semoule de blé dur, viande de bœuf 9%, farine de froment, œufs (élevage au sol), épinards 2,5%, carottes

Version: 04 Teile-Nr.: 436976 Bezeichnung: Tortelloni Tricolore Carne 2x2000g IMMLER

1,5%, sel de cuisine, épautre égrugé, purée de tomates concentrée, épices, paprika, levure. Peut contenir des traces de: soja.

Ingredienti: acqua, semola di grano duro, carne di manzo 9%, farina di frumento, uova (allevamento a terra), spinaci 2,5%, carote 1,5%, sale da cucina, farro spezzato, purea di pomodoro concentrato, spezie, paprica, lievito. Può contenere tracce di: soia.

Ingredients: water, durum wheat semolina, beef 9%, wheat flour, barn eggs, spinach 2,5%, carrots 1,5%, salt, broken spelt, concentrated tomato puree, spices, paprika, yeast. May contain traces of: soya.

Ingrediënten: water, harde tarwegries, rundvlees 9%, tarwemeel, scharreleieren, spinazie 2,5%, wortelen 1,5%, zout, gebroken spelt, geconcentreerde tomatenpuree, specerijen, paprika, gist. Kan sporen bevatten van: soja.

5.2 Herkunft der wert- und namensgebenden Zutaten

Rindfleisch: Neuseeland, Brasilien, Uruguay.

5.3 Vegetarierstatus

enthält Zutaten tierischer Herkunft

6. Nährwerte (bezogen auf Nettogewicht)

Nährwerte	100 g	Portion à 250 g	GDA pro Portion à 250 g	GDA
Brennwert / Energiewert	790 kJ (186 kcal)	1970 kJ (465 kcal)	23 %	2000 kcal
Eiweiss	8 g	20.0 g	40 %	50 g
Kohlenhydrate (verwertbare)	31 g	77.5 g	29 %	270 g
davon:				
Zucker (Mono- und Disaccharide)	1.7 g	4.3 g	5 %	90 g
Fett	2.9 g	7.3 g	10 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.0 g	2.5 g	13 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	1.2 g	3.0 g	-	-
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g	-	-
Transfettsäuren	0.07 g	0.18 g	-	-
Cholesterin	15 mg	38 mg	-	-
Ballaststoffe / Nahrungsfasern	1.9 g	4.8 g	19 %	25 g
Natrium	0.37 g	0.93 g	39 %	2.4 g
Kochsalz	0.9 g	2.3 g	38 %	6 g
Alkohol	0.0 g	0.0 g	-	-
Proteinheit	2.6 g	6.5 g	-	-

Nährwertangaben 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.

GDA (Guideline Daily Amount): Richtwert für die Tageszufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen. Der Nährstoffbedarf variiert je nach Alter, Geschlecht, körperlicher Aktivität etc.

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

Version: 04	Teile-Nr.: 436976	Bezeichnung: Tortelloni Tricolore Carne 2x2000g IMMLER
-------------	-------------------	--

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, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon

² d.h. Mandel (*Amygdalus communis L.*), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschnuss (*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. Zolltarifnummer

Zolltarifnummer Schweiz	1902 2000
Zolltarifnummer EU	1902 2091 90

9. Bestätigungen

- Das Produkt entspricht den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der EU und der Schweiz.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der EU und der Schweiz.

10. Bemerkungen

-