

Art.-Nr.: **436933** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta Spinat 2x2000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tortelloni Ricotta Spinat
EAN-Code Verkaufseinheit	9001712811923
EAN-Code Konsumeinheit	-
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Teigwaren mit Ricotta und Spinat (Füllung 25%) Pâtes à la ricotta et aux épinards (farce 25%) / Pasta con ricotta e spinaci (ripieno 25%) / Pasta with ricotta and spinach (filling 25%) / Deegwaren met ricotta en spinazie (vulling 25%)
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Produktbeschreibung	Teigringe mit Ricotta/Spinat-haltiger Füllung; lose tiefgefroren
Hersteller	
Identitätskennzeichen	
Produktionsland	Liechtenstein
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren Formen, kochen, abkühlen, frosten und Verpacken
Verpackungsverfahren	Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas.
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	9 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	18 Monate
Lagerbedingungen	<= -18 °C
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt aufbewahren
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. Vorgekochte Teigware tiefgekühlt in leicht kochendes Salzwasser einlegen und je nach al-dent-Wunsch ca. 3-5 Min. ziehen lassen, abseihen und weiter verarbeiten.

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, bedruckt
Lot-Nummer primär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat primär	MM.JJJJ

Art.-Nr.: **436933** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta Spinat 2x2000 g**

Verpackungsart sekundär -
 Verpackungsmaterial sekundär -
 Lot-Nummer sekundär -
 Datumsformat sekundär -
 Verpackungsart tertiär **Falt-Schachtel mit Klebe-Band und Klebe-Etikette**
 Verpackungsmaterial tertiär **Falt-Schachtel: PAP - Karton; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt**
 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

SENSORISCHE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Aussehen / Form / Farbe vor der Zubereitung **(tiefgefroren) Typisch Tortelloni, lose gefrostet**
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **Typisch Tortelloni, gelblicher Teig, Füllung grün**
 Geruch / Aroma **Typisch nach Teigwaren**
 Geschmack **Typisch nach Teigwaren, Füllung nach Käse, Ricotta und Spinat**
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig al dente bis weich, Füllung pastös**

CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	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-Stück-Gewicht	g	105	95	115
Füllungsanteil rezeptorisch	%	25	--	--
Füllungsanteil wiederfindbar	%	24	20	28
Länge	mm	40	35	45
Breite	mm	40	35	45
Höhe	mm	20	15	25
Salz (NaCl)	%	0.9	0.3	1.1
Trockensubstanz	%	45.5	42.5	48.5

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

Art.-Nr.: **436933** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta Spinat 2x2000 g**

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

ZUTATENLISTE

Zutaten: Hartweizengriess, Wasser, Ricotta (Molkeneiweisskäse) 11%, Weizenmehl, Spinat 5%, Eier 2,5%, Käse, Speisesalz, Gewürze, Hefe, Kartoffelstärke. Mit Eiern aus Bodenhaltung. Kann Spuren enthalten von: Soja.

Ingrédients: semoule de blé dur, eau, ricotta (fromage frais de petit-lait) 11%, farine de froment, épinards 5%, œufs 2,5%, fromage, sel de cuisine, épices, levure, amidon de pomme de terre. Aux œufs d'élevage au sol. Peut contenir des traces de: soja.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, ricotta (formaggio fresco di siero di latte) 11%, farina di frumento, spinaci 5%, uova 2,5%, formaggio, sale da cucina, spezie, lievito, amido di patate. Con uova da allevamento a terra. Può contenere tracce di: soja.

Ingredients: durum wheat semolina, water, ricotta (fresh whey cheese) 11%, wheat flour, spinach 5%, eggs 2,5%, cheese, salt, spices, yeast, potato starch. With barn eggs. May contain traces of: soya.

Ingrediënten: harde tarwegries, water, ricotta (verse weikaas) 11%, tarwemeel, spinazie 5%, eieren 2,5%, kaas, zout, specerijen, gist, aardappelzetmeel. Met scharreleieren. Kan sporen bevatten van: soja.

HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

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

Art.-Nr.: **436933** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta Spinat 2x2000 g**

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Nährwerte	100 g	Portion à 250 g	GDA pro Portion à 250 g	GDA
Brennwert / Energiewert	780 kJ (185 kcal)	1950 kJ (462 kcal)	23 %	2000 kcal
Eiweiss	8 g	20.0 g	40 %	50 g
Kohlenhydrate (verwertbare)	32 g	80.0 g	30 %	270 g
davon:				
Zucker (Mono- und Disaccharide)	2.1 g	5.3 g	6 %	90 g
Fett	2.3 g	5.8 g	8 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.0 g	2.5 g	13 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0.7 g	1.8 g	-	-
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g	-	-
Transfettsäuren	0.05 g	0.13 g	-	-
Cholesterin	14 mg	35 mg	-	-
Ballaststoffe / Nahrungsfasern	1.9 g	4.8 g	19 %	25 g
Natrium	0.36 g	0.90 g	38 %	2.4 g
Kochsalz	0.9 g	2.3 g	38 %	6 g
Alkohol	0.0 g	0.0 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):	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, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon.

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.

Art.-Nr.: **436933** Bezeichnung: **Tortelloni Ricotta Spinat 2x2000 g**

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 EU und der Schweiz.**
- ✓ **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 EU und der Schweiz.**
- ✓ **Dieses Produkt wie auch seine Verpackung enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile.**

10. BEMERKUNGEN

-