

Art.-Nr.: **626273** Bezeichnung: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Raviolini Formaggio
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227968071
EAN-Code Konsumeinheit	-
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Teigwaren mit Käse (Füllung 27%) Pâtes farcies au fromage (farce 27%) / Pasta con formaggio (ripieno 27%) / Pasta with cheese (filling 27%) / Deegwaren met kaas (vulling 27%)
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Auslobungen	-
Produktbeschreibung	Teigtaschen mit käsehaltiger Füllung; lose tiefgefroren
Hersteller	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Liechtenstein
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frostern, verpacken
Verpackungsverfahren	ohne Evakuation, ohne Schutzgas.
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	Kombidämpfer: Ca. 2 kg in GN-Schale einfüllen. Mit wenig Öl gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C vorwärmen und die Pasta während 8 Minuten dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Pasta in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Four combiné vapeur : verser env. 2 kg dans un bac GN. Ajouter un peu de l'huile et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire les pâtes à la vapeur pendant 8 minutes. Casserole/marmite : mettre les pâtes surgelées dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes. Steam oven: Put approx. 2 kg into a GN container. Add a little oil and mix well. Preheat the steam oven to around 95 °C and steam the pasta for 8 minutes. Saucepan/tilting vat: Add the frozen pasta to boiling, lightly salted water and leave to simmer for 3 - 4 minutes.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	1 Portion (250 g) = ca. 69 Raviolini
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	10000
Bruttogewicht primär [g]	10064

Art.-Nr.: **626273** Bezeichnung: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

Nettogewicht sekundär [g] -
Bruttogewicht sekundär [g] -
Nettogewicht tertiär [g] **1x10000**
Bruttogewicht tertiär [kg] **ca. 10.5**

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär **Beutel**
Verpackungsmaterial primär **PE (50 µm) - Kunststoff-Folie, blau eingefärbt**
Verpackungsmasse primär **LxBxH [mm]: ca. ?x?x?**
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; Klebe-Etikette: PAP - Thermo-Papier, weiss; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, bau**
Verpackungsmasse tertiär **LxBxH [mm]: ca. 396x296x280**
Lot-Nummer tertiär **«L»+«4-stellige Zufallszahl»**
Datumsformat tertiär **MM.JJJJ**
Palettenschema **6 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 **typische Raviolini, an vier Seiten verschlossen**
Aussehen / Form / Farbe genussfertig **Teig gelblich, Füllung gelblich-weiss**
Geruch / Aroma **nach Teigwaren**
Geschmack **nach Teigwaren und Käse**
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig mit al dente Biss; Füllung cremig, leicht schmelzend-fädenziehend**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
leere Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			4
Teigrisse, beschädigte Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
offene Teigtaschen	auszählen	Stk/kg			8
Summe aller obiger Mängel	auszählen	Stk/kg			20
Teigwarentyp: Raviolini					
10-Stück-Gewicht		g	36	30	42

Art.-Nr.: **626273** Bezeichnung: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

Füllungsanteil rezeptorisch	%	27	--	--
Füllungsanteil analytisch	%	22	18	26
Länge	mm	35	30	40
Breite	mm	33	28	38
Höhe	mm	6	3	9
Salz (NaCl)	%	0.8	0.6	1.0
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	1'000
Escherichia coli	KBE/g	10	100
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	100
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: Wasser, **Hartweizengriess**, **Käse** 6%, Molkeneiweisskäse Ricotta (**Süssmolke**, **Sahne**, **Magermilch**), **Eier**, **Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe, Gewürze, Zucker. ,
Kann Spuren enthalten von: **Senf**, **Soja**.

Ingrédients: eau, semoule de **blé** dur, **fromage** 6%, fromage frais de petit-lait ricotta (**petit-lait doux**, **crème**, **lait** écrémé), **œufs**, farine de **froment**, sel de cuisine, levure, épices, sucre. ,
Peut contenir des traces de: **moutarde**, **soja**.

Ingredienti: acqua, semola di **grano** duro, **formaggio** 6%, formaggio fresco di siero di latte ricotta (siero di **latte** dolce, **panna**, **latte magro**), **uova**, farina di **frumento**, sale da cucina, lievito, spezie, zucchero. ,
Può contenere tracce di: **senape**, **soia**.

Ingredients: water, durum **wheat** semolina, **cheese** 6%, fresh whey cheese ricotta (sweet **whey**, **cream**, skim **milk**), **eggs**, **wheat** flour, salt, yeast, spices, sugar. ,
May contain traces of: **mustard**, **soya**.

Ingrediënten: water, harde **tarwegries**, **kaas** 6%, verse weikaas ricotta (zoete **wei**, **room**, **mageremelk**), **eieren**, **tarwemeel**, zout, gist, specerijen, suiker. ,
Kan sporen bevatten van: **mosterd**, **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 40

Art.-Nr.: **626273** Bezeichnung: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	748 kJ / 177 kcal	1887 kJ / 447 kcal	22 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	2.8 g	7.0 g	10 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.5 g	3.8 g	19 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0.7 g	1.8 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.5 g	1.3 g		
Transfettsäuren	0.1 g	0.3 g		
Kohlenhydrate	29 g	73 g	28 %	260 g
davon:				
Zucker	1.8 g	4.5 g	5 %	90 g
Cholesterin	0.0 mg	0 mg		
Ballaststoffe	1.5 g	3.8 g		
Eiweiss	8.2 g	21 g	42 %	50 g
Natrium	0.32 g	0.80 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	0.81 g	2.0 g	33 %	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:	Spuren möglich
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	JA
Laktose:	JA
Schalenfrüchte ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	Spuren möglich
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 illinoiesis* (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]:
Senf, Soja.

Art.-Nr.: **626273** Bezeichnung: **Raviolini Formaggio 1x10000 g**

8. ZOLLTARIFNUMMERN

Zolltarifnummer Schweiz: **1902 2000**
Zolltarifnummer EU: **1902 2091 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

Käse (Mozzarella, Halbhartkäse), mit Eiern aus Bodenhaltung