

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

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Tagliatellenester
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, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Deutschland
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, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren; vorgekocht
Zubereitungshinweis	ca. 30 s in kochendem Salzwasser ca. 4 Min. im Kombidämpfer / 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 bouillante salée / env. 4 Min dans / env. 3 min. dans Wok / env. 90 S au micro-onde à 1600 W / env. 45 s à la vapeur.

2. GEWICHTSANGABEN

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

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

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. 380x280x165
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

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

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
Trockensubstanz		%	42.0	39.0	45.0

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

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

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: Wasser, Hartweizengriess, Eipulver, Rapsöl, Speisesalz. Kann Spuren enthalten von: Soja.

Ingrédients: Ingrédients: eau, semoule de blé dur, poudre d'œuf provenant de poules élevées au sol, huile de colza, sel de cuisine. Peut contenir des traces de: Soja.

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

Ingredients: Ingredients: water, durum wheat semolina, egg powder (barn), rape oil, salt. May contain traces of: Soja.

Ingrediënten: Ingrediënten: water, harde tarwegries, eipoeder (scharrel), koolzaadolie, zout. Kan sporen bevatten van: Soja.

HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

VEGETARIERSTATUS

ovo-vegetarisch (ovo-vegetabil)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Nährwerte	100 g	Portion à 250 g	GDA pro Portion à 250 g	GDA
Brennwert / Energiewert	720 kJ (169 kcal)	1790 kJ (424 kcal)	21 %	2000 kcal
Eiweiss	6 g	15.0 g	30 %	50 g
Kohlenhydrate (verwertbare)	32 g	80.0 g	30 %	270 g
davon:				
Zucker (Mono- und Disaccharide)	1.7 g	4.3 g	5 %	90 g
Fett	1.6 g	4.0 g	6 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	0.4 g	1.0 g	5 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0.6 g	1.5 g	-	-
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.6 g	1.5 g	-	-
Transfettsäuren	0.00 g	0.00 g	-	-
Cholesterin	22 mg	55 mg	-	-
Ballaststoffe / Nahrungsfasern	1.5 g	3.8 g	15 %	25 g
Natrium	0.20 g	0.50 g	21 %	2.4 g
Kochsalz	0.5 g	1.3 g	22 %	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.

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

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, 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. 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 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

-