

Art.-Nr.: **522635** Bezeichnung: **Ravioli Rucola 2x2000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

| | |
|---------------------------------------|--|
| Produkt-/Fantasiebezeichnung | Ravioli Rucola |
| EAN-Code Verkaufseinheit | 7610227967500 |
| EAN-Code Konsumeinheit | 7610227522631 |
| Sach-/Verkehrsbezeichnung | Teigwaren mit Rucola (Füllung 38%) Pâtes à la roquette (farce 38%) / Pasta con rucola (ripieno 38%) / Pasta with rocket (filling 38%) / |
| obligatorische Zusatzangaben | vorgekocht |
| Produktbeschreibung | Kleines Ravioli mit einer Käse-Rucola Füllung, vorgekocht, tiefgekühlt |
| Hersteller | Hilcona AG, FL-9494 Schaan |
| Identitätskennzeichen Hilcona | CH 224 |
| Produktionsland | Liechtenstein |
| BIO-Produkt | nein |
| Verfahrensbeschreibung | Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose tiefgefrieren, verpacken. |
| Verpackungsverfahren | Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas. |
| minimale Haltbarkeit bei Auslieferung | 6 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 (100% Dampf) erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Teigwaren in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben und 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 (100% de vapeur). Étuver les pâtes 8 minutes. Marmite/Cuve basculante: Mettre les pâtes surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée 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 (100% steam) and allow the pasta to steam for 8 minutes. Saucepan/tilting saucepan: Add frozen pasta to slightly salted boiling water and let it simmer for 3-5 minutes. |

2. GEWICHTSANGABEN

| | |
|------------------------------|---|
| Stückzahl / Anzahl Portionen | 1 Portion (250 g) = ca. 36 Ravioli |
| Nettovolumen [ml] | - |
| Abtropfgewicht [g] | - |
| Nettogewicht primär [g] | 2000 |

Art.-Nr.: **522635** Bezeichnung: **Ravioli Rucola 2x2000 g**

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, mehrfarbig 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 (Wellpappe); Klebe-Etikette: PAP - Thermopapier, weiss; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent;**
 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

4.1 SENSORISCHE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Aussehen / Form / Farbe vor der Zubereitung **viereckige Ravioli (Seitenlänge 35-45 mm), Teig gelblich, Füllung hellgrün mit dunkelgrüner Pigmentierung**
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **viereckige Ravioli, Teig gelblich, Füllung hellgrün mit dunkelgrüner Pigmentierung**
 Geruch / Aroma **nach Teigwaren, Käse und Rucola**
 Geschmack **nach Teigwaren, Käse und Rucola, etwas bitter, leicht salzig**
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig mit al dente Biss, Füllung cremig**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

| Kriterium | Methode | Einheit | Soll | Minimum | Maximum |
|--|---------|---------|------|---------|---------|
| leere Teigtaschen | zählen | Stk/kg | 0 | | 2 |
| stark unterfüllte Teigtaschen | zählen | Stk/kg | 0 | | 6 |
| Teigrisse, beschädigte Teigtaschen (ohne Füllungsaustritt) | zählen | Stk/kg | 0 | | 3 |
| Teigrisse, beschädigte Teigtaschen | zählen | Stk/kg | 0 | | 3 |

Art.-Nr.: 522635 Bezeichnung: Ravioli Rucola 2x2000 g

| | | | | | |
|--|--------|--------|------|------|------|
| (mit Füllungsaustritt) | | | | | |
| offene Teigwarennähte (ohne Füllungsaustritt) | zählen | Stk/kg | 0 | | 4 |
| offene Teigwarennähte (mit Füllungsaustritt) | zählen | Stk/kg | 0 | | 4 |
| Summe aller Mängel | zählen | Stk/kg | 0 | | 15 |
| 10-Stück-Gewicht | | g | 68 | 60 | 76 |
| Füllungsanteil rezeptorisch | | % | 38 | -- | -- |
| Füllungsanteil wiederfindbar | | % | 34 | 30 | 38 |
| Länge | | mm | 40 | 36 | 44 |
| Breite | | mm | 40 | 36 | 44 |
| Höhe | | mm | 12 | 10 | 14 |
| Salz (NaCl) | | % | 1.1 | 0.9 | 1.3 |
| Trockensubstanz | | % | 43.0 | 40.0 | 46.0 |

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: **Hartweizengriess**, Wasser, **Ricotta 13% (Molkeneiweisskäse)**, Rucola 3,5%, **Hartkäse**, **Eier 2,5%**, **Weizenmehl**, Spinat, Speisesalz, **Milchpulver**, Zitronensaft, Zucker, Gewürze, Hefe. Mit Eiern aus Bodenhaltung.
Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: semoule de **blé dur**, eau, **ricotta 13% (fromage frais de petit-lait)**, roquette 3,5%, **fromage à pâte dure**, **œufs 2,5%**, farine de **froment**, épinards, sel de cuisine, **lait** en poudre, jus de citron, sucre, épices, levure.
Aux œufs d'élevage au sol.

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

Ingredienti: semola di **grano duro**, acqua, **ricotta 13% (formaggio fresco di siero di latte)**, rucola 3,5%, **formaggio duro**, **uova 2,5%**, farina di **frumento**, spinaci, sale da cucina, **latte** in polvere, succo di limone, zucchero, spezie, lievito. Con uova da allevamento a terra.

Può contenere tracce di: **soia**.

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, **ricotta 13% (fresh whey cheese)**, rocket 3,5%, hard **cheese**, **eggs 2,5%**, **wheat flour**, spinach, salt, **milk powder**, lemon juice, sugar, spices, yeast. With barn eggs.
May contain traces of: **soya**.

Ingrediënten: harde **tarwegries**, water, **ricotta 13% (verse weikaas)**, rucola 3,5%, harde **kaas**, **eieren 2,5%**, **tarwemeel**, spinazie, zout, **melkpoeder**, citroensap, suiker, specerijen, gist. Met scharreleieren.
Kan sporen bevatten van: **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

Art.-Nr.: **522635** Bezeichnung: **Ravioli Rucola 2x2000 g**

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

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

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 8

| Nährwertdeklaration pro | 100 g | Portion (250 g) | RI* / Portion (250 g) | RI* |
|------------------------------|-------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|
| Energie (Brennwert) | 754 kJ / 178 kcal | 1889 kJ / 447 kcal | 22 % | 8400 kJ / 2000 kcal |
| Fett | 2.8 g | 7.0 g | 10 % | 70 g |
| davon: gesättigte Fettsäuren | 1.4 g | 3.5 g | 18 % | 20 g |
| Kohlenhydrate | 29 g | 73 g | 28 % | 260 g |
| davon: Zucker | 2.4 g | 6.0 g | 7 % | 90 g |
| Ballaststoffe | 1.6 g | 4.0 g | | |
| Eiweiss | 8.5 g | 21 g | 42 % | 50 g |
| Salz | 1.1 g | 2.8 g | 47 % | 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: | 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 (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]:
Soja.

Art.-Nr.: **522635** Bezeichnung: **Ravioli Rucola 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

-