

Art.-Nr.: **882171** Bezeichnung: **Polenta-Gnocchi 2x2500 g**

## 1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	<b>Polenta-Gnocchi</b>
EAN-Code Verkaufseinheit	<b>7610227981858</b>
EAN-Code Konsumeinheit	<b>7610227882179</b>
Sach-/Verkehrsbezeichnung	<b>Maisgnocchi</b> <b>Gnocchi avec semoule de maïs / Gnocchi con semola di mais /</b> <b>Maïsgries-Deegballetjes / Dough balls with maize semolina</b>
obligatorische Zusatzangaben	<b>vorgekocht</b>
Produktbeschreibung	<b>Teigklösschen, tiefgefroren</b>
Hersteller	<b>Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Liechtenstein</b>
Identitätskennzeichen Hilcona	<b>CH 224</b>
Produktionsland	<b>Liechtenstein</b>
BIO-Produkt	<b>nein</b>
Verfahrensbeschreibung	<b>Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frosten, verpacken.</b>
Verpackungsverfahren	<b>Längs- und Querversiegelung, ohne Evakuation, ohne Schutzgas.</b>
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	<b>6 Monate</b>
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	<b>18 Monate</b>
Lagerbedingungen	<b>≤ -18 °C</b>
Aufbewahrungshinweis	<b>tiefgekühlt aufbewahren</b>
Zubereitungshinweis	<b>Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Gnocchi einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C (100% Dampf) erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten dämpfen lassen.</b> <b>Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und die Gnocchi 3-5 Minuten ziehen lassen.</b> <b>Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg de gnocchi 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.</b> <b>Marmite/Cuve basculante: Mettre les gnocchi surgelés dans de l'eau salée bouillante et faire gonfler les pâtes 3-5 minutes.</b> <b>-</b> <b>Combi-steamer: Fill 1 kg frozen gnocchi 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.</b> <b>Saucepan/tilting saucepan: Add frozen gnocchi to boiling salted water and let it simmer for 3-5 minutes.</b> <b>Gecombineerde stomer: Per gatenschaal 1 kg diepgevrorenen gnocchi, mengen met een weinig vet. Gecombineerde stomer verhitten tot ca. 95 °C (stom) en de gnocchi 8 minuten laten stomen.</b> <b>Kookpan/kantelketel: Water met zout aan de kook brengen en 3-5 minuten laten trekken.</b>

Art.-Nr.: **882171** Bezeichnung: **Polenta-Gnocchi 2x2500 g**

---

## 2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	<b>1 Portion (250 g) = ca. 41 Maisgnocchi</b>
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	<b>2500</b>
Bruttogewicht primär [g]	<b>2515</b>
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	<b>2x2500</b>
Bruttogewicht tertiär [kg]	<b>ca. 5,4</b>

## 3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	<b>Schlauchbeutel</b>
Verpackungsmaterial primär	<b>PE (70 µm) - Kunststoff-Folie, transparent, mehrfarbig bedruckt</b>
Lot-Nummer primär	<b>«L»+«4-stellige Zufallszahl»</b>
Datumsformat primär	<b>MM.JJJJ</b>
Verpackungsart sekundär	-
Verpackungsmaterial sekundär	-
Lot-Nummer sekundär	-
Datumsformat sekundär	-
Verpackungsart tertiär	<b>Falt-Schachtel mit Klebe-Etikette und Klebe-Band.</b>
Verpackungsmaterial tertiär	<b>Falt-Schachtel: PAP - Karton, einwellig; innen: braun; aussen: weiss, 1-farbig bedruckt; Klebe-Etikette: PAP - Papier, weiss, Thermo-Druck; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent</b>
Verpackungsmasse tertiär	<b>LxBxH [mm]: ca. 396x262x165</b>
Lot-Nummer tertiär	<b>«L»+«4-stellige Zufallszahl»</b>
Datumsformat tertiär	<b>MM.JJJJ</b>
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	<b>typische Gnocchi, gelblich, Oberfläche leicht körnig bis glatt</b>
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	<b>typische Gnocchi, gelblich, Oberfläche leicht körnig bis glatt</b>
Geruch / Aroma	<b>nach Teigwaren</b>
Geschmack	<b>nach Mais</b>

Art.-Nr.: **882171** Bezeichnung: **Polenta-Gnocchi 2x2500 g**

Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig mit feinem, weichen Biss**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
Schlecht geformtes Produkt	zählen	Stk/kg	0		15
Stark deformiertes Produkt	zählen	Stk/kg	0		5
Zerschnittenes Produkt	zählen	Stk/kg	0		5
Summe aller Mängel	zählen	Stk/kg	0		20
10-Stück-Gewicht		g	59	51	67
Salz (NaCl)		%	0.9	0.7	1.1
Trockensubstanz		%	28.0	25.0	31.0

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: Wasser, Maisgriess 11%, Kartoffelstärke, **Hartweizengriess**, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Curcuma), Speisesalz, Zucker, Gewürze.

Kann Spuren enthalten von: **Soja, Sulfiten.**

Ingrédients: eau, semoule de maïs 11%, amidon de pomme de terre, **semoule de blé dur**, flocons de pommes de terre (pommes de terre, curcuma), sel de cuisine, sucre, épices.

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

Ingredienti: acqua, semola di mais 11%, amido di patate, **semola di grano duro**, fiocchi di patate (patate, curcuma), sale da cucina, zucchero, spezie.

Può contenere tracce di: **soia, solfiti.**

Ingredients: water, maize semolina 11%, potato starch, **durum wheat semolina**, potato flakes (potatoes, turmeric), salt, sugar, spices.

May contain traces of: **soya, sulphites.**

Ingrediënten: water, maïsgrïes 11%, aardappelzetmeel, **harde tarwegriess**, aardappelvlokken (aardappels, kurkuma), zout, suiker, specerijen.

Kan sporen bevatten van: **soja, sulfieten.**

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

Art.-Nr.: **882171** Bezeichnung: **Polenta-Gnocchi 2x2500 g**
**5.3 VEGETARIERSTATUS**

vegan (vegetabil)

**6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)**

Nährwertdeklaration pro / valeurs nutritives pour / dichiarazione nutrizionale per / nutrition declaration for / voedingswaardevermelding per	100 g	Portion / porzione / portie (250 g)	RI* / Portion / porzione / portie (250 g)	RI*
Brennwert / énergie / energia / energy / energie	<b>441 kJ / 104 kcal</b>	<b>1112 kJ / 262 kcal</b>	<b>13 %</b>	8400 kJ / 2000 kcal
Fett / matières grasses / grassi / fat / vetten	<b>0.2 g</b>	<b>0.5 g</b>	<b>1 %</b>	70 g
davon: / dont: / di cui: / of which: / waarvan: gesättigte Fettsäuren / acides gras saturés / acidi grassi saturi / saturated fatty acids / verzadigde vetzuren	<b>0.1 g</b>	<b>0.3 g</b>	<b>2 %</b>	20 g
Kohlenhydrate / glucides / carboidrati / carbohydrate / koolhydraten	<b>23 g</b>	<b>58 g</b>	<b>22 %</b>	260 g
davon: / dont: / di cui: / of which: / waarvan: Zucker / sucres / zuccheri / sugars / suikers	<b>1.4 g</b>	<b>3.5 g</b>	<b>4 %</b>	90 g
Ballaststoffe / fibres alimentaires / fibre / fibre / vezels	<b>1.1 g</b>	<b>2.8 g</b>		
Eiweiss / protéines / proteine / protein / eiwitten	<b>2.0 g</b>	<b>5.0 g</b>	<b>10 %</b>	50 g
Salz / sel / sale / salt / zout	<b>0.94 g</b>	<b>2.4 g</b>	<b>40 %</b>	6 g
Alkohol	<b>0.0 g</b>	<b>0.0 g</b>		

\*RI (Reference intake): Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal). / Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal). / Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal). / Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal). / Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (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 Rohwarenangaben berechnet worden sind.

**7. ALLERGENE UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN**

Kriterium	vorhanden
Glutenhaltiges Getreide <sup>1</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	<b>JA</b>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein
Eier und Eierzeugnisse:	nein
Fisch und Fischerzeugnisse:	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	nein
Soja und Sojaerzeugnisse:	nein
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	nein
Laktose:	nein
Schalenfrüchte <sup>2</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	nein

Art.-Nr.: **882171** Bezeichnung: **Polenta-Gnocchi 2x2500 g**

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 <sub>2</sub> angegeben:	nein Konzentration ≤10 mg/kg

<sup>1</sup> d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

<sup>2</sup> 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, Sulfite.**

#### 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

-