

Art.-Nr.: **536210** Bezeichnung: **Lasagne Bolognese 1x9000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Lasagne Bolognese
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227536218
EAN-Code Konsumeinheit	7610227536218
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Lasagne mit Rindfleisch
obligatorische Zusatzangaben	-
Produktbeschreibung	geschichtete Teigblätter mit Fleisch-Tomaten-Sauce und Bechamel-Sahne Sauce und Käse abgestreut; Aufbau von unten nach oben: Teig / Bolognesesauce / Teig / Bechamel / Teig / Bolognesesauce / Teig / Bechamel / Käse; 1/1 GN, portioniert
Lieferant	Hilcona AG, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Deutschland
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Der Teig wird hergestellt, gewalzt, gegart. Die Saucen werden gekocht. Beide Vorprodukte werden maschinell zusammengeführt. Die Lasagne wird mit Käse bestreut und schockgefrostet. Anschließend wird die Lasagne portioniert und verpackt.
Verpackungsverfahren	-
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	5 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	12 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	tiefgekühlt aufbewahren
Zubereitungshinweis	Backofen: 1/1 Gastronorm-Schale einfetten und die Lasagne hineingeben. Im vorgeheizten Back- oder Umluftofen überbacken (tiefgekühlt bei 175 °C: ca. 45-50 Min. / aufgetaut bei 220 °C: ca. 20 Min.). Mikrowelle (800 W): Eine Portion auf einen Teller geben, erhitzen (tiefgekühlt: ca. 12 Min. / aufgetaut: ca. 3 Min.), anschliessend 2 Minuten unter dem Salamander gratinieren. Préparation: Four: Bien graisser le bac Gastronorm 1/1 et disposer la lasagnes dedans. Au four ou au four à air pulsé préchauffé cuire (surgelé à 175 °C: env. 45-50 min. / décongelé à 220 °C: env. 20 min.). Micro-ondes (800 W): Disposer une portion sur une assiette, chauffer (surgelé: env. 12 min. / décongelé: env. 15 min.), ensuite gratiner 2 min. sous la salamandre. Preparation: Oven: Grease the Gastronorm plate and put the lasagne in it. Bake it in a preheated baking or convection oven (frozen at 175 °C: approx. 45-50 min / thawed at 220 °C: approx. 20 min.). Microwave (800 W): Put one serving on a plate and heat it (frozen: approx. 12 min. / thawed: approx. 3 min.), then gratinate it for 2 min. under the salamander.

Art.-Nr.: **536210** Bezeichnung: **Lasagne Bolognese 1x9000 g**

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	2x15 à ca. 300 g
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	9000
Bruttogewicht primär [g]	-
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	1x9000
Bruttogewicht tertiär [kg]	ca. -

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Beutel
Verpackungsmaterial primär	PE - Kunststoff-Folie, transparent
Lot-Nummer primär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat primär	-
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, braun; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt; Klebe-Band: PP - transparent.
Verpackungsmasse tertiär	LxBxH [mm]: ca. 490x295x84
Lot-Nummer tertiär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat tertiär	MM.JJJJ
Palettenschema	14 Lagen à 6 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	arttypisch, Lasagne tiefgefroren; Sauce: hell rot braun und cremeweiß; Teig: hell-nudelweiß, arttypisch tiefgekühlt; leichter würziger Geruch, fast geruchlos, TK-Produkt
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	arttypisch, abgebackene Lasagne; Fleischsauce: arttypisch: rötlich mit hellbraunem, gewolftem Fleisch; Bechamel: cremefarben, gratinierter Käse
Geruch / Aroma	tomatig/leicht sahnig und gratiniertem Käse

Art.-Nr.: **536210** Bezeichnung: **Lasagne Bolognese 1x9000 g**

Geschmack **typisch: würzige Bolognese abgerundet mit einer feinen Bechamel, gratinierter Käse**
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **lässt sich gut ausportionieren; Einzelportion und Lasagne stehen im Blech**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
Kochsalz		%	1.0	0.8	1.2
Salz (NaCl)		%	1.0	0.8	1.2
Trockensubstanz		%	32.5	29.5	35.5

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, **Hartweizengriess**, Rindfleisch 10% (Schweiz), Tomatenmarkkonzentrat, **Käse**, Zwiebeln, Rapsöl, **Sahne** (30% Milchfett), **Weizenmehl**, modifizierte Wachsmaisstärke, **Magermilchpulver**, Karotten, Tomaten, **Molkenpulver**, **Sellerie**, Speisesalz, Kräuter, Gewürze, Rotwein, Maisstärke.

Kann Spuren enthalten von: **Eiern, Fischen, Soja.**

Ingrédients: eau, semoule de **blé** dur, viande de bœuf 10% (Suisse), purée de tomates concentrée, **fromage**, oignons, huile de colza, **crème** (30% matière grasse lactique), farine de **froment**, amidon de maïs cireux modifié, **lait** écrémé en poudre, carottes, tomates, **petit-lait** en poudre, **céleri**, sel de cuisine, plantes aromatiques, épices, vin rouge, amidon de maïs.

Peut contenir des traces de: **œufs, poissons, soja.**

Ingredienti: acqua, semola di **grano** duro, carne di manzo 10% (Svizzera), purea di pomodoro concentrato, **formaggio**, cipolle, olio di colza, **panna** (30% grasso di latte), farina di **frumento**, amido modificato di mais ceroso, **latte** magro in polvere, carote, pomodori, siero di **latte** in polvere, **sedano**, sale da cucina, piante aromatiche, spezie, vino rosso, amido di mais.

Può contenere tracce di: **uova, pesce, soia.**

Ingredients: water, durum **wheat** semolina, beef 10% (Switzerland), concentrated tomato puree, **cheese**, onions, rape oil, **cream** (30% milk fat), **wheat** flour, modified waxymaize starch, skim **milk** powder, carrots, tomatoes, **whey** powder, **celery**, salt, herbs, spices, red wine, maize starch.

May contain traces of: **eggs, fish, soya.**

Art.-Nr.: **536210** Bezeichnung: **Lasagne Bolognese 1x9000 g**

Ingrediënten: water, harde **tarwegries**, rundvlees 10% (Zwitserland), geconcentreerde tomatenpuree, **kaas**, uien, koolzaadolie, **room** (30% melkvet), **tarwemeel**, gemodificeerd wasmaïszetmeel, **mageremelkpoeder**, wortelen, tomaten, **weipoeder**, **selderij**, zout, kruiden, specerijen, rode wijn, maïszetmeel.

Kan sporen bevatten van: **eieren, vissen, soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

Rindfleisch: Schweiz.

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 30

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (300 g)	RI* / Portion (300 g)	RI*
Energie (Brennwert)	673 kJ / 161 kcal	2011 kJ / 480 kcal	24 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	7.4 g	22 g	31 %	70 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1.7 g	5.1 g	26 %	20 g
Kohlenhydrate	17 g	51 g	20 %	260 g
davon: Zucker	1.3 g	3.9 g	4 %	90 g
Ballaststoffe	1.0 g	3.0 g		
Eiweiss	6.0 g	18 g	36 %	50 g
Salz	1.0 g	3.0 g	50 %	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 Rohwarenangaben berechnet worden sind.

7. ALLERGENE UND LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN

Kriterium	vorhanden
Glutenhaltiges Getreide ¹ sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	JA
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):	JA
Laktose:	JA
Schalenfrüchte ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	JA
Senf und Senferzeugnisse:	nein
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	nein

Art.-Nr.: **536210** Bezeichnung: **Lasagne Bolognese 1x9000 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 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]:
Eier, Fisch, Soja.

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

-