

Art.-Nr.: **926604** Bezeichnung: **The Green Mountain Fleischkäsealternative 2x1500 g**

## 1, PRODUKTDEFINITION.

Produkt-/Fantasiebezeichnung	<b>The Green Mountain Fleischkäsealternative The Green Mountain Alternative à fromage d'Italie</b>
EAN-Code Verkaufseinheit	<b>7610227988703</b>
EAN-Code Konsumeinheit	<b>7610227926606</b>
Sach-/Verkehrsbezeichnung	<b>Veganes Erzeugnis auf Basis von Rapsöl und Erbsenprotein Produit végétalien à base de huile de colza et de protéines de pois</b>
obligatorische Zusatzangaben	<b>Muss vor dem Verzehr durchgegart werden.</b>
Auslobungen	-
Produktbeschreibung	<b>Veganer Fleischkäse der im Aussehen stark an Fleischkäse erinnert. Typisch hellrote Farbe in einer Ofenbackschale verpackt.</b>
Lieferant	<b>Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein,</b>
Identitätskennzeichen Hilcona	<b>CH 224</b>
Produktionsland	<b>Schweiz</b>
BIO-Produkt	<b>nein</b>
Verfahrensbeschreibung	<b>Herstellung im Blitz, vermischen der Zutaten, in Ofenbackschale portionieren und abfüllen, Verpacken, Frosten, Auszeichnen</b>
Verpackungsverfahren	-
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	<b>4 Monate</b>
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	<b>9 Monate</b>
Lagerbedingungen	<b>≤ -18 °C</b>
Aufbewahrungshinweis	<b>Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</b>
Zubereitungshinweis	<b>Kombidämpfer: Produkt vorab vollständig auftauen. Im Kombidämpfer bei 150 °C und 20% Dampf auf 90 °C Kerntemperatur garen.</b>  <b>Tipp: Das Produkt eignet sich auch nach dem Backen, nicht für den Kaltverzehr, lässt sich aber z.B. in Tranchen geschnitten in einer Bratpfanne regenerieren.</b> <b>Four à vapeur combiné: Décongeler d'abord entièrement le produit. Cuire dans le four à vapeur combiné à 150 °C et avec 20 % de vapeur jusqu'à une température à cœur de 90 °C .</b>  <b>Conseil: Le produit n'est pas consommable froid, même après cuisson. Il peut toutefois être régénéré dans une poêle, p. ex. coupé en tranches.</b>

## 2. GEWICHTSANGABEN

Nettogewicht Handelseinheit [g]	<b>2x1500</b>
Bruttogewicht Handelseinheit [g]	-
Nettogewicht Verbrauchereinheit [g]	<b>1500</b>
Bruttogewicht Verbrauchereinheit [g]	-

Art.-Nr.: **926604** Bezeichnung: **The Green Mountain Fleischkäsealternative 2x1500 g**

Abtropfgewicht [g] -  
Nettovolumen Verbrauchereinheit [ml] -  
Stückzahl / Anzahl Portionen **12**

**3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION**

Verpackungsart primär -  
Verpackungsmaterial primär -  
Verpackungsmasse primär -  
Lot-Nummer primär **«L»+«4-stellige Zufallszahl»**  
Datumsformat primär **TT.MM.JJJJ**  
Verpackungsart sekundär -  
Verpackungsmaterial sekundär -  
Verpackungsmasse sekundär **LxBxH [mm]: -**  
Lot-Nummer sekundär -  
Datumsformat sekundär **TT.MM.JJJJ**  
Palettschema -

**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 **hellrot Farbe, Feinbrät in einer Ofenbackschale verpackt, rechteckige Form**  
Geruch / Aroma **nach Gewürzen, leicht nach Cerialien, frei von Fremdgeruch**  
Geschmack **erinnert stark an Fleischkäse, nach Gewürzen und Fleischaroma**  
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **nach der Zubereitung elastischer Biss, fest mit kleinen Lufteinschlüssen**

**4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN**

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
pH-Wert	Potentiometrie		?		
Vitamin B12			0.51 µg		
Salz (NaCl)		%	1.5	1.3	1.7
Trockensubstanz		%	24.0	21.0	27.0

**4.3 MIKROBIOLOGIE**

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g	10'000'000	100'000'000
Escherichia coli	KBE/g	100	
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	1'000	
Bacillus cereus	KBE/g	1'000	
Listeria monocytogenes	KBE/g	100	
Salmonella spp.	KBE/g	n.n. in 25 g	n.n. in 25 g

Art.-Nr.: **926604** Bezeichnung: **The Green Mountain Fleischkäsealternative 2x1500 g**

Schimmelpilze	KBE/g	10'000
Hefen	KBE/g	100'000
Milchsäurebakterien	KBE/g	1'000'000

Legende: nn = nicht nachweisbar / KBE = kolonienbildende Einheit

5. ZUSAMMENSETZUNG UND WEITERE DEKLARATORISCHE ANGABEN

5.1 ZUTATENLISTE

Zutaten: Wasser, Rapsöl 11%, Verdickungsmittel (Methylcellulose, verarbeitete Euchema-Algen, Konjak), Erbsenprotein 4.5%, Aroma, Speisesalz, Gewürze, Zwiebelextrakt fermentiert, Branntweinessig, Citrusfaser, Zitronensaftkonzentrat, Meersalz geräuchert (Meersalz, Sonnenblumenöl), Farbstoff Eisenoxide, Vitamin B12.

Ingrédients: eau, huile de colza 11%, épaississant (méthylcellulose, algues Euchema transformées, konjac), protéine de petit pois 4.5%, arôme, sel de cuisine, épices, extrait d'oignon fermenté, vinaigre d'alcool, fibre d'agrumes, jus de citron concentré, sel marin fumé (sel marin, huile de tournesol), colorant oxydes de fer, vitamine B12.

Ingredienti: -

Ingredients: -

Ingrediënten: -

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegan (vegetabil)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: **!Syntaxfehler, X1500**

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (120 g)	RI* / Portion (120 g)	RI*
Energie (Brennwert)	574 kJ / 139 kcal	675 kJ / 164 kcal	8 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	12 g	14 g	20 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.2 g	1.4 g	7 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	7.8 g	9.4 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	3.2 g	3.8 g		
Transfettsäuren	K.A.	0.0 g		
Kohlenhydrate	1.8 g	2.2 g	1 %	260 g
davon:				
Zucker	0.7 g	0.8 g	1 %	90 g
Cholesterin	K.A.	K.A.		
Ballaststoffe	4.8 g	5.8 g		
Eiweiss	3.6 g	4.3 g	9 %	50 g

Art.-Nr.: **926604** Bezeichnung: **The Green Mountain Fleischkäsealternative 2x1500 g**

Natrium	<b>0.90 g</b>	<b>1.08 g</b>		
Salz (berechnet aus Natrium)	<b>2.3 g</b>	<b>2.8 g</b>	<b>47 %</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).

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 <sup>1</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
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
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

<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]: -.

8. ZOLLTARIFNUMMERN

Zolltarifnummer Schweiz: -

Zolltarifnummer EU: -

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. Es werden keine Zutaten verwendet, die von gentechnisch veränderten Organismen stammen.**
- ✓ **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.**

Art.-Nr.: **926604**    Bezeichnung: **The Green Mountain Fleischkäsealternative 2x1500 g**

---

- ✓ **Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Schweiz und der EU.**
- ✓ **Dieses Produkt wie auch seine Verpackung enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile.**

## 10. BEMERKUNGEN

Hinweis: Der Hersteller ist zertifiziert nach FSSC 22000 und nicht IFS-zertifiziert.