



Spezifikation

Hilcona AG
Bendererstrasse 21
LI-9494 Schaan

Produktdefinition

(M007) Freigabedatum:	2023-09-27T00:00:00
(X1002)	Plant-Based Hot n Cold Schnitzel
Fantasiebezeichnung:	
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Veganes Erzeugnis auf Basis von Weizenprotein, paniert, frittiert, tiefgekühlt
(M163) Produktionsland:	Schweiz
(M160) BIO - Produkt:	
(M159) BIO- Kontrollstelle:	
(M037) Deklarationspflicht Identitätskennzeichen:	
(M037)	CH 651 334 27
(M017) EAN-Code Konsumeinheit:	7610227947632
EAN-Code Handelseinheit:	7610227991031
Hersteller:	Hilcona Taste Factory, Riedlöserstrasse 7, CH-7302 Landquart

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Vegane Alternative zu Schnitzel aus Weizenprotein
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	unterschiedlich geformte Schnitzel mit einer braunen Panade. Masse leicht rosa und faserig. Panade bräunt bei der Zubereitung nach.
(X1752) Geruch / Aroma:	nach gebratener Panade und Fleischaroma.
(X1751) Geschmack:	nach gebratener Panade und fleischigem Aroma. Leichte Säure. Mittlerer Salzgehalt.
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	Masse saftig und kompakt mit angenehmem Bisswiderstand. Panade knusprig.
(M033) Conveniencegrad [%]:	Verzehrsfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 1:	Kaltverzehr: Schnitzel auftauen lassen und weiter zubereiten. Nach dem Auftauen kühl aufbewahren ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) und innerhalb von 1 Tag verbrauchen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 2:	Fritteuse: Fritteuse mit ausreichend Fettstoff auf 175°C vorheizen. Tiefgekühltes Schnitzel für ca. 1 Minute darin ausbacken. Anschliessend mit einem Tuch entfetten.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 3:	Kombidämpfer: Im vorgeheizten Kombidämpfer bei 170°C Heissluft die tiefgekühlten Schnitzel ca. 6 Minuten knusprig backen.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/- Anweisung 4:	-
Auslobungen:	Hoher Proteingehalt / High Protein; reich an Vit. B12 / rich in Vit. B12
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Zutaten mischen, formen, panieren, frittieren, nachgaren, frosten, verpacken.

Materialnummer	947632	Seite	2/7
Materialname	GrnMtnSchnitzel80g 2x1600grtgm	Ausgabe	27.09.2023

Lagerung / Haltbarkeit

(M362) Aufbewahrungshinweis:	Aufbewahrt bei -18 °C, mindestens haltbar bis Ende / Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Lagerbedingungen:	≤ -18 °C
Haltbarkeit maximal ab Herstellung VA:	12 Monate
Haltbarkeit minimal bei Auslieferung:	4 Monate

Verpackungsangaben

Verpackung / Gewichte

(M077) Portionen pro Packung: von bis:	20 Portionen
(M280) Abtropfgewicht Verbrauchereinheit:	-
(M278) Nettogewicht Verbrauchereinheit:	1600 g
Bruttogewicht Verbrauchereinheit:	1750 g
Nettogewicht Handelseinheit:	2x1600 g
Bruttogewicht Handelseinheit:	3530 g
Nettogewicht Versandeinheit:	2x1600 g
Bruttogewicht Versandeinheit:	3530 g
Verpackungsart primär:	Beutel
Verpackungsmaterial primär:	PE - Kunststoff-Folie
Verpackungsmass primär:	HxBxT [mm]: ca. 80x320x270
Verpackungsart sekundär:	Faltkarton
Verpackungsmaterial sekundär:	Aussendecke, C - Welle, Innendecke
Verpackungsmass sekundär:	LxBxH [mm]: ca. 388x248x186
Verpackungsart tertiär:	
Verpackungsmaterial tertiär:	Holz
Verpackungsmass tertiär:	LxBxH [mm]: ca. 1200x800x1500

Identifikation

Lot-Nummer primär:	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Lot-Nummer sekundär:	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Lot-Nummer tertiär:	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat :	MM.JJJJ

Logistik / Transport / Zoll

(M229) Zolltarifnummer CH:	21069074000000
Zolltarifnummer EU:	210690926000000
Palettschema:	8 Lagen à 9 Kartons

Zutaten

(M047) Zutaten DE: Wasser, texturiertes Weizenprotein 21% (**Weizenprotein, Weizenmehl**), Paniermehl (**Weizenmehl, Speisesalz, Hefe**), Sonnenblumenöl, Rapsöl, Zwiebelextrakt fermentiert, Verdickungsmittel Methylcellulose, natürliches Aroma, **Weizenmehl, Weizenstärke**, färbendes Rote Beete Saftkonzentrat, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Eisen, Vitamin B12.

Kreuzkontaminationen (Allergene): -

Herkunftsland Rohstoffe (FAO-Fanggebiet bei Fischen): -

(M133) Herkunftsangabe Weizenprotein stammt nicht aus der Schweiz. der Primärzutaten:

Allergene

Enthält das Produkt Komponenten, die allergische Reaktionen oder Lebensmittelintoleranzen hervorrufen können?

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
Allergene				
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Eier und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Laktose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Erdnüsse und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sesamsamen und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sellerie und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fisch und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Krebstiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg/kg, als SO ₂)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Senf und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupine und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Weichtiere und -erzeugnisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) vegetarisch	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(M034) vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Materialnummer	947632	Seite	4/7
Materialname	GrnMtnSchnitzel80g 2x1600grtgm	Ausgabe	27.09.2023

Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	80g	RI (%)
(M053) Brennwert kJ		1043	12	828	10
(M052) Brennwert kcal		250	13	198	10
(M059) Fett	g/100g	12	17	9.6	14
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	1.0	5	0.8	4
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	18	7	14	5
(M059) davon Zucker	g/100g	0.5	1	0.4	0
(M059) Ballaststoffe	g/100g	4.8		3.8	
(M059) Protein	g/100g	15	30	12	24
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	2.0	33	1.6	27
Vitamin B12	µg	1.250		1.000	
Eisen	mg	2.100		1.680	

Label und Zertifizierung

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BIO EU-Landwirtschaft	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BIO KNOSPE zertifiziert	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
wenn BIO KNOSPE: ausschliesslich Herkunft CH	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bio Naturland	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SUISSE GARANTIE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Marine Stewardship Council (MSC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Aquaculture Stewardship Council (ASC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
V-Label zertifiziert / Rohware: V-Label tauglich	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fairtrade	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(M034) glutenfrei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(M034) laktosefrei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BIO Demeter	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(M034) halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(M034) kosher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

(M549) Nutri-Score

Materialnummer	947632	Seite	5/7
Materialname	GrnMtnSchnitzel80g 2x1600grtgm	Ausgabe	27.09.2023

Analytische Werte

Analyse	Einheit	Grenzwert	Tol.-Wert
Mikrobiologische Spezifikationswerte			
Aerobe mesophile Keime	KBE/g	1'000'000	1'000'000
Enterobacteriaceen	KBE/g	1'000	100
Escherichia coli	KBE/g	1'000	100
Salmonella spp.	KBE/25g	nn in 25 g	nn in 25 g
Staphylokokken, koagulase positive	KBE/g	10'000	100
Bacillus cereus	KBE/g	10'000	1'000
Schimmelpilze	KBE/g	1000	100
Hefen	KBE/g	1000	100
Listeria monocytogenes	KBE/25g	100	nn in 25 g

Physikalische Toleranzwerte

Analyse	Einheit	Sollwert	Min.	Max.	Kommentar
Stückgewicht	g	80	77	83	

Zusatzinformationen

Bezeichnung	Ja	Nein
fleischhaltig (inkl. Fisch, Meerestiere)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Schweinefleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Rindfleisch	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier aus Freilandhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Eier aus Bodenhaltung	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
enthält Palmöl/-fett	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Jodsalz	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
enthält Nanomaterialien (LMIV Art. 18 Absatz 3)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
unter Schutzatmosphäre verpackt (LMIV Anhang III 1.1.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
aufgetaut (LMIV Anhang VI 2.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
bestrahlt (LMIV Anhang VI 3.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Farbstoff (§ 5 LMZDV 1.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Konservierungsstoff (§ 5 LMZDV 2.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Antioxidationsmittel (§ 5 LMZDV 3.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Nitritpökelsalz (§ 5 LMZDV 4.a)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Nitrat (§ 5 LMZDV 4.b)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Nitritpökelsalz und Nitrat (§ 5 LMZDV 4.c)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Geschmacksverstärker (§ 5 LMZDV 5.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
geschwärzt; bei Oliven (§ 5 LMZDV 6.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
gewachst; bei frischem Obst und Gemüse (§ 5 LMZDV 7.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Phosphat; bei Fleischerzeugnissen (§ 5 LMZDV 8.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
mit Süßungsmittel(n) (§ 5 LMZDV 9.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
auf Grundlage von ...; bei Tafelsüßen (§ 5 LMZDV 10.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
enthält eine Phenylalaninquelle E 951, E 962 (§ 5 LMZDV 11.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
abführend (wenn > 10 % mehrwertige Alkohole) (§ 5 LMZDV 12.)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Aroma (§ 5 Aromen DV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
natürliches Aroma (§ 5 Aromen DV)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
chininhaltig (Aromen, alkoholhalt. Getränke) (§ 5 Aromen DV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
coffeinhaltig (Erfrischungsgetr.) (§ 6 FrSaftErfrischGetrV)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Materialnummer	947632	Seite	7/7
Materialname	GrnMtnSchnitzel80g 2x1600grtgm	Ausgabe	27.09.2023

Bestätigung

Dieses Produkt oder Zutaten davon sind gemäss schweizerischer wie auch EU-Gesetzgebung nicht als GVO-Erzeugnis zu deklarieren.

Dieses Produkt ist nicht bestrahlt und enthält keine bestrahlten Zutaten.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen der Schweiz und der EU.

Dieses Produkt wie auch seine Verpackung enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile.

Gesetzeskonformität geprüft für: Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich.