

Art.-Nr.: **921993** Bezeichnung: **Schupfnudeln préfrit 5x1000 g**
1, PRODUKTDEFINITION.

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Schupfnudeln préfrit Schupfnudeln
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227988154
EAN-Code Konsumeinheit	-
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Kartoffelerzeugnis, vorgebraten; tiefgekühlt Produit à base de pommes de terre, préfrit; congelé
obligatorische Zusatzangaben	vorgebraten; tiefgekühlt
Auslobungen	-
Produktbeschreibung	spitzovale Teigklösschen, vorgebraten, tiefgekühlt
Lieferant	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Schweiz
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, einölen, verpacken mit modifizierter Atmosphäre, pasteurisieren, kühlen, öffnen, kontaktgaren, tiefkühlen, verpacken.
Verpackungsverfahren	-
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	6 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	12 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitungshinweis	Kombidämpfer: Inhalt des Beutels in eine ½ GN-Schale einfüllen. Mit wenig Feststoff (ca. 2%) gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 170 °C vorwärmen und die Pasta während 8 Minuten bei 10% Dampf erwärmen. Kombidämpfer: Inhalt des Beutels in eine ½ GN-Schale einfüllen. Mit wenig Feststoff (ca. 2%) gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 170 °C vorwärmen und die Pasta während 8 Minuten bei 10% Dampf erwärmen. Combi-steamer: Verser le contenu du sachet dans un bac ½ GN. Ajouter un peu de matière grasse (env. 2%) et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 170 °C et remettre en température les pâtes avec 10% de vapeur pendant 8 minutes.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	40
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	1000
Bruttogewicht primär [g]	1014
Nettogewicht sekundär [g]	5000

Art.-Nr.: **921993** Bezeichnung: **Schupfnudeln préfrit 5x1000 g**

Bruttogewicht sekundär [g] **5300**
Nettogewicht tertiär [g] **5x1000**
Bruttogewicht tertiär [kg] **ca. 5300**

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Schlauchbeutel
Verpackungsmaterial primär	PE (70 µm) - Kunststoff-Folie
Verpackungsmasse primär	LxBxH [mm]: ca. 270x300x70
Lot-Nummer primär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat primär	MM.JJJJ
Verpackungsart sekundär	Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette
Verpackungsmaterial sekundär	Falt-Schachtel: PAP - Karton; Klebe-Etikette: PAP - Thermo-Papier, weiss; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent
Lot-Nummer sekundär	-
Datumsformat sekundär	MM.JJJJ
Verpackungsart tertiär	-
Verpackungsmaterial tertiär	-
Verpackungsmasse tertiär	-
Lot-Nummer tertiär	-
Datumsformat tertiär	-
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	gelbliche, rundliche Teigklösschen, Oberfläche gerillt
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	(zubereitet) spitzovale, typische Schupfnudeln, gleich gross ausgeformt, gelb, leicht gebräunt
Geruch / Aroma	nach gebratenen Teigwaren
Geschmack	nach gebratenen Teigwaren und Kartoffeln
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl	Teig mit feinem, weichem 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		15	
Summe aller Mängel	zählen	Stk/kg	0		20	
Teigwarentyp: Schupfnudel						
10-Stück-Gewicht		g	90	80	100	
Länge		mm	60	50	70	

Art.-Nr.: **921993** Bezeichnung: **Schupfnudeln préfit 5x1000 g**

Breite	mm	15	12	18
Salz (NaCl)	%	1.2	1.0	1.4
Trockensubstanz	%	41.5	38.5	44.5

4.3 MIKROBIOLOGIE

Kriterium	Einheit	Toleranzwert	Grenzwert
Aerobe, mesophile Keime	KBE/g	100'000	1'000'000
Enterobacteriaceae	KBE/g	100	1'000
Escherichia coli	KBE/g	10	100
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	100
Bacillus cereus	KBE/g	100	1'000
Listeria monocytogenes	KBE/25g	-	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

5. ZUSAMMENSETZUNG UND WEITERE DEKLARATORISCHE ANGABEN

5.1 ZUTATENLISTE

Zutaten: Kartoffelpüree (Wasser, Kartoffelflocken 14% [Kartoffeln, färbendes Kurkuma]), **Hartweizengriess** 21%, Kartoffelstärke 5%, **Eier** 5%, **Magermilchpulver**, Speisesalz, **Weizenmehl**, Rapsöl, Muskatnussextrakt.

Ingrédients: purée de pommes de terre (eau, flocons de pommes de terre 14%[pommes de terre, curcuma colorant]), semoule de **blé** dur 21%, amidon de pomme de terre 5%, **œufs** 5%, **lait** écrémé en poudre, sel de cuisine, farine de **froment**, huile de colza, extrait de noix de muscade.

Ingredienti: -

Ingredients: -

Ingrediënten: -

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegetarisch (ovo-lacto-vegetarisch)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 8

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (125 g)	RI* / Portion (125 g)	RI*
Energie (Brennwert)	698 kJ / 165 kcal	873 kJ / 206 kcal	10 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	1.3 g	1.6 g	2 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	0.3 g	0.4 g	2 %	20 g

Art.-Nr.: **921993** Bezeichnung: **Schupfnudeln préfit 5x1000 g**

einfach ungesättigte Fettsäuren	K.A.	0.0 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	K.A.	0.0 g		
Transfettsäuren	K.A.	0.0 g		
Kohlenhydrate	32 g	40 g	15 %	260 g
davon:				
Zucker	3.3 g	4.1 g	5 %	90 g
Cholesterin	K.A.	K.A.		
Ballaststoffe	1.8 g	2.3 g		
Eiweiss	5.4 g	6.8 g	14 %	50 g
Natrium	0.49 g	0.61 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	1.2 g	1.5 g	25 %	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:	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 Konzentration < 10 mg/kg

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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*).

Das Erzeugnis enthält keine Spuren der in obiger Tabelle mit 'nein' erwähnten Allergenen / Lebensmittelunverträglichkeiten.

Art.-Nr.: **921993** Bezeichnung: **Schupfnudeln préfrit 5x1000 g**

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.**
- ✓ **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 Schweiz und der EU.**
- ✓ **Dieses Produkt wie auch seine Verpackung enthalten keine nanotechnologischen Bestandteile.**

10. BEMERKUNGEN

-