



Spezifikation

Produktdefinition

(M007) Freigabedatum:	2023-03-30T00:00:00
(X1002)	Plant-Based Curry Chunks
Fantasiebezeichnung:	
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojaprotein mit Kokosnuss-Curry-Marinade, tiefgekühlt
(M163) Produktionsland:	Liechtenstein
(M160) BIO - Produkt:	nein
(M159) BIO-Kontrollstelle:	
(M037)	nein
Deklarationspflicht	
Identitätskennzeichen:	
(M037)	CH 224
Identitätskennzeichen:	
(M017) EAN-Code	7610227944020
Konsumeinheit:	
EAN-Code	7610227990546
Handelseinheit:	
Lieferant:	CH: Hilcona Taste Factory, Riedlöserstrasse7, CH-7302 Landqaurt; EU: Hilcona Feinkost GmbH, Am Park 15-17, D-70771 Leinfelden-Echterdingen; UK: Huegli UK Limited, Oxleasow Road, B98 ORE Redditch, United Kingdom

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Helles Geschnetzeltes auf Sojabasis, mariniert mit Currysauce
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	Helle Stücke und Streifen, unregelmässig von unterschiedlicher Grösse, ummantelt von gelb-orangefarbener Currysauce mit sichtbaren Kräuterstückchen
(X1752) Geruch / Aroma:	Aromatisch nach Curry und Kokosmilch
(X1751) Geschmack:	Mild aromatisch, würzig, nach Curry, Kokos und Koriander, leicht süsslich
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	Faserig, saftig, erinnert an Poulet
(M033) Conveniencegrad [%]:	Regenerierfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 1:	Pfanne: Pfanne auf mittel-hohe Stufe vorheizen. Aufgetaute Chunks leicht einölen und für 3-4 Minuten anbraten. Bei gefrorenen Chunks verlängert sich die Bratzeit um 1-2 Minuten.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 2:	-
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 3:	-
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 4:	-
Auslobungen:	High Protein, rich in Vit. B12
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	-
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Nassextrudieren, schneiden, IQF Frosten, Coaten, verpacken in Beutel

Materialnummer	944028	Seite	2/6
Materialname	GrnMtnChunksCurry 2x1500grtgm	Ausgabe	30.03.2023

Lagerung / Haltbarkeit

(M362)	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Aufbewahrungshinweis:	
Lagerbedingungen:	≤ -18 °C
Haltbarkeit maximal ab Herstellung VA:	9 Monate
Haltbarkeit minimal bei Auslieferung:	4 Monate

Verpackungsangaben

Verpackung / Gewichte

(M077) Portionen pro Packung: von bis:	15 Portionen
(M280) Abtropfgewicht Verbrauchereinheit:	-
(M278) Nettogewicht Verbrauchereinheit:	1500 g
Bruttogewicht Verbrauchereinheit:	1520 g
Nettogewicht Handelseinheit:	2x1500 g
Bruttogewicht Handelseinheit:	3340 g
Nettogewicht Versandeinheit:	- g
Bruttogewicht Versandeinheit:	- g
Verpackungsart primär:	Beutel
Verpackungsmaterial primär:	Kunststoffolie LDPE
Verpackungsmass primär:	BxTxH [mm]: 260x400x120
Verpackungsart sekundär:	Karton
Verpackungsmaterial sekundär:	-
Verpackungsmass sekundär:	BxTxH [mm]: 262x396x145
Verpackungsart tertiär:	-
Verpackungsmaterial tertiär:	-
Verpackungsmass tertiär:	-

Identifikation

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

Logistik / Transport / Zoll

(M229) Zolltarifnummer CH:	21069075
Zolltarifnummer EU:	2106909260
Palettschema:	-

Materialnummer	944028	Seite	3/6
Materialname	GrnMtnChunksCurry 2x1500grtgm	Ausgabe	30.03.2023

Zutaten

(M047) Zutaten DE: Wasser, **Sojaprotein** 19%, Kokosnussmilchpulver 5%, Rapsöl, Koriander, Speisesalz, Knoblauch, Limettensaft aus Konzentrat, Orangensaftkonzentrat, Peperoncini, Tomatenpulver, Curry 0,8%, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumiodid), Kurkuma, natürliches Aroma, Olivenöl, Branntweinessig, Eisen, Vitamin B12.

Kreuzkontaminationen (Allergene): nein

Herkunftsland Rohstoffe -
(FAO-Fanggebiet bei Fischen):

Allergene

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

Allergen	Ja	Spuren	Nein	Kommentar
----------	----	--------	------	-----------

Allergene

Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Eier und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose)	☐	☐	☒	
Laktose	☐	☐	☒	
Erdnüsse und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Soja und -erzeugnisse	☒	☐	☐	
Sesamsamen und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Sellerie und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Fisch und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Krebstiere und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Schwefeldioxid und Sulfit (ab 10 mg/kg, als SO ₂)	☐	☐	☒	
Senf und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Lupine und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Weichtiere und -erzeugnisse	☐	☐	☒	

Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) vegetarisch	☒	☐
(M034) vegan	☒	☐

Materialnummer	944028	Seite	4/6
Materialname	GrnMtnChunksCurry 2x1500grtgm	Ausgabe	30.03.2023

Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	100g	RI (%)
(M053) Brennwert kJ		720	9	720	9
(M052) Brennwert kcal		172	9	172	9
(M059) Fett	g/100g	8.0	11	8.0	11
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	3.2	16	3.2	16
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	8.9	3	8.9	3
(M059) davon Zucker	g/100g	2.0	2	2.0	2
(M059) Ballaststoffe	g/100g	4.3		4.3	
(M059) Protein	g/100g	14	28	14	28
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	2.3	38	2.3	38
Vitamin B12	µg	1.250		1.250	
Eisen	mg	2.100		2.100	

Label und Zertifizierung

Bezeichnung	Ja	Nein
(M034) BIO	☐	☒
BIO EU-Landwirtschaft	☐	☒
BIO KNOSPE zertifiziert	☐	☒
wenn BIO KNOSPE: ausschliesslich Herkunft CH	☐	☒
Bio Naturland	☐	☒
SUISSE GARANTIE	☐	☒
Marine Stewardship Council (MSC)	☐	☒
V-Label (Vegetarier Label)	☒	☐
Fairtrade	☐	☒
(M034) glutenfrei	☐	☒
(M034) laktosefrei	☐	☒
BIO Demeter	☐	☒
(M034) halal	☐	☒
(M034) kosher	☐	☒

Materialnummer	944028	Seite	5/6
Materialname	GrnMtnChunksCurry 2x1500grtgm	Ausgabe	30.03.2023

Analytische Werte

Analyse	Einheit	Grenzwert	Tol.-Wert
Mikrobiologische Spezifikationswerte			
Aerobe mesophile Keime	KBE/g	1000000	100000
Enterobacteriaceen	KBE/g	10000	1000
Escherichia coli	KBE/g	1000	100
Salmonella spp.	KBE/25g	n.n.	
Staphylokokken, koagulase positive	KBE/g	100	100
Bacillus cereus	KBE/g	1000	1000
Schimmelpilze	KBE/g	10000	1000
Hefen	KBE/g	10000	1000
Listeria monocytogenes	KBE/25g	100	
Milchsäurebakterien	KBE/g		

Physikalische Toleranzwerte

Zusatzinformationen

-

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

Bestätigung

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

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

Gesetzeskonformität Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich
geprüft für: