

Art.-Nr.: **914751** Bezeichnung: **The Green Mountain Burger 2x1500 g**

1, PRODUKTDEFINITION.

Produkt-/Fantasiebezeichnung	The Green Mountain Burger
EAN-Code Verkaufseinheit	-
EAN-Code Konsumeinheit	-
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Veganer Burger auf Basis von Sojamehl, Kokosfett und Erbsenprotein
obligatorische Zusatzangaben	-
Auslobungen	Hoher Proteingehalt, Hoher Ballaststoffgehalt, Ohne Zuckerzusatz
Produktbeschreibung	Veganes Erzeugnis auf Basis von Sojamehl, Kokosfett und Erbsenprotein
Lieferant	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein, Zollgebiet der Schweiz
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Schweiz
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Soja rehydrieren, Zutaten mischen, Burger formen, tiefkühlen, verpacken, auszeichnen.
Verpackungsverfahren	-
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	4 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	6 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitungshinweis	Bratpfanne: Burger aufgetaut oder im noch tiefgekühlten Zustand in wenig heissem Öl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden bis zum gewünschten Gargrad braten. Grill: Burger aufgetaut oder im noch tiefgekühlten Zustand bei mittelstarker Hitze unter gelegentlichem Wenden bis zum gewünschten Gargrad grillieren.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	24 Stück à ca. 125 g
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	3000
Bruttogewicht primär [g]	-
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	2x1500
Bruttogewicht tertiär [kg]	ca. 3.3

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Beutel
Verpackungsmaterial primär	PE - Kunststoff-Folie, transparent

Art.-Nr.: **914751** Bezeichnung: **The Green Mountain Burger 2x1500 g**

Verpackungsmasse primär
 Lot-Nummer primär **L:jjddd**
 Datumsformat primär -
 Verpackungsart sekundär -
 Verpackungsmaterial sekundär -
 Lot-Nummer sekundär -
 Datumsformat sekundär -
 Verpackungsart tertiär **Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette**
 Verpackungsmaterial tertiär **Falt-Schachtel: PAP - Karton, weiss; Klebe-Etikette: PAP - Papier, bedruckt; Klebe-Band: PP - transparent.**
 Verpackungsmasse tertiär **LxBxH [mm]: ca. 386x246x128**
 Lot-Nummer tertiär **L:yyddd**
 Datumsformat tertiär **MM.JJJJ**
 Palettenschema **9 Lagen à 9 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 **Analog eines rohen Hackfleisch-Patty mit deutlich erkennbaren Riffelung auf einer Seite, abgerundete Kanten, runde Form.**
 Aussehen / Form / Farbe genussfertig **Analog eines rohen Hackfleisch-Patty mit deutlich erkennbaren Riffelung auf einer Seite, abgerundete Kanten, runde Form, leichter punktueller Saftaustritt während des Anbratens.**
Verändert während des Bratens seine Farbe von rötlich ins bräunliche.
 Geruch / Aroma **nach gebratenem dunklem Fleisch, mit Röstnoten.**
 Geschmack **Würzig, nach gebratenem dunklem Fleisch, mit Röstnoten.**
 Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Elastisch- weicher, leicht faseriger Biss, sehr saftig.**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
pH-Wert	Potentiometrie		-	-	-
aw-Wert			-	-	-
Trockensubstanz		g/100g	38.5	35.5	41.5
Salz (NaCl)		%	1.6	1.4	1.8
Trockensubstanz		%	38.5	35.5	41.5

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	100	1'000
Koagulasepositive Staphylokokken	KBE/g	100	1'000
Bacillus cereus	KBE/g	1'000	1'000

Art.-Nr.: **914751** Bezeichnung: **The Green Mountain Burger 2x1500 g**

Listeria monocytogenes	KBE/g	n.n. in 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

*Produkte mit fermentierten Zutaten: Fremdkeimzahl

5. ZUSAMMENSETZUNG UND WEITERE DEKLARATORISCHE ANGABEN

5.1 ZUTATENLISTE

Zutaten: Wasser, **Sojamehl** 9%, Kokosfett 7%, Erbsenprotein 6%, Tomatenmarkkonzentrat, Rapsöl, Maisstärke, Verdickungsmittel Methylcellulose, Inulin, **Weizengluten**, natürliches Aroma, Backtriebmittel Natriumcarbonate, Randensaftkonzentrat, Speisesalz, Vitamin B12.

Ingédients: eau, farine de **soja** 9%, graisse de coco 7%, protéine de petit pois 6%, purée de tomates concentrée, huile de colza, amidon de maïs, épaississant méthylcellulose, inuline, gluten de **froment**, arôme naturel, poudre à lever carbonates de sodium, jus de betterave rouge concentré, sel de cuisine, vitamine B12.

Ingredienti: acqua, farina di **soia** 9%, grasso di cocco 7%, proteina di piselli 6%, purea di pomodoro concentrato, olio di colza, amido di mais, addensante metilcellulosa, inulina, glutine di **frumento**, aroma naturale, agente lievitante carbonati di sodio, succo di barbabietola rossa concentrato, sale da cucina, vitamina B12.

Ingredients: water, **soya bean flour** 9%, coconut fat 7%, pea protein 6%, concentrated tomato puree, rapeseed oil, maize starch, thickener methyl cellulose, inulin, **wheat** gluten, natural flavouring, raising agent sodium carbonates, concentrated beetroot juice, salt, vitamin B12.

Ingrediënten: water, **sojameel** 9%, kokosvet 7%, erwteneiwit 6%, geconcentreerde tomatenpuree, koolzaadolie, maïszetmeel, verdikkingsmiddel methylcellulose, inuline, **tarwegluten**, natuurlijk aroma, drijfgas natriumcarbonaten, geconcentreerd rode bietensap, zout, vitamine B12.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegan (vegetabil)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 24

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (125 g)	RI* / Portion (125 g)	RI*
Energie (Brennwert)	826 kJ / 199 kcal	1032 kJ / 248 kcal	12 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	12 g	15 g	21 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	6.6 g	8.3 g	42 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	2.4 g	3.0 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1.1 g	1.4 g		

Art.-Nr.: **914751** Bezeichnung: **The Green Mountain Burger 2x1500 g**

Transfettsäuren	0.1 g	0.1 g		
Kohlenhydrate	7.3 g	9.1 g	4 %	260 g
davon:				
Zucker	2.2 g	2.8 g	3 %	90 g
Cholesterin	0.0 mg	0 mg		
Ballaststoffe	6.7 g	8.4 g		
Eiweiss	12 g	15 g	30 %	50 g
Natrium	0.62 g	0.78 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	1.6 g	2.0 g	33 %	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:	JA
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	nein
Laktose:	nein
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

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 kann Spuren der folgenden Allergene Lebensmittelunverträglichkeiten enthalten [< 100 mg/kg]: -.

8. ZOLLTARIFNUMMERN

Zolltarifnummer Schweiz: **1902 2000**

Zolltarifnummer EU: **1902 2091 00**

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.**

Art.-Nr.: **914751** Bezeichnung: **The Green Mountain Burger 2x1500 g**

- ✓ 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

Vitamin B12: 0.8 µg/100 g.