

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Cannelloni Ricotta e Spinaci
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227435986
EAN-Code Konsumeinheit	-
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Cannelloni mit Ricotta und Spinat Cannelloni à la ricotta et aux épinards / - / Cannelloni with ricotta and spinach
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Auslobungen	-
Produktbeschreibung	Gefüllte Teigrollen mit Ricotta und Spinat
Lieferant	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Deutschland
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teig wird hergestellt und gekocht; Zutaten der Füllung werden zusammengemischt; das Teigband wird zu einer Röhre gefaltet; die Füllung wird über eine Düse in das Teigband gegeben; durchtrennen der Röhre in einzelne Cannelloni; Cannelloni werden gefrostet und abgepackt.
Verpackungsverfahren	-
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	6 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	15 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitungshinweis	Zubereitung: Gratin- oder Gastronorm-Schale einfetten, etwas Sauce einfüllen, tiefgekühlte Cannelloni anrichten und Sauce darüber geben. Mit Reibkäse bestreuen, Butterflocken darauf geben und erhitzen. Backofen (180 °C): ca. 20-25 Min. Zubereitung: Gratin- oder Gastronorm-Schale einfetten, etwas Sauce einfüllen, tiefgekühlte Cannelloni anrichten und Sauce darüber geben. Mit Reibkäse bestreuen, Butterflocken darauf geben und erhitzen. Kombidämpfer (180 °C / 90% Hitze): ca. 20 Min. Préparation: Beurrer un plat de gratin ou un bac gastronorm, ajouter un peu de sauce, déposer les cannelloni et rajouter de la sauce par-dessous. Terminer avec du fromage râpé et flocons de beurre et faire chauffer. - Four (180 °C): env. 20-25 min. - Combi-steamer (180 °C / 90% chaleur): env. 20 min. Preparation: Place the cannelloni in a greased dish or in a Gastronorm plate, cover it with sauce and sprinkle it with cheese. Heat it. - Oven (180 °C): approx. 20-25 min. - Combi-steamer (180 °C / 90% heat): approx. 20 min.

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	ca. 102 Stück
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	5000
Bruttogewicht primär [g]	5015
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	1x5000
Bruttogewicht tertiär [kg]	ca. 5.3

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Beutel
Verpackungsmaterial primär	PE - Kunststoff-Folie, blau
Verpackungsmasse primär	BxH [mm]: ca. 600x550
Lot-Nummer primär	-
Datumsformat primär	MM.JJJJ
Verpackungsart sekundär	-
Verpackungsmaterial sekundär	-
Lot-Nummer sekundär	-
Datumsformat sekundär	-
Verpackungsart tertiär	Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette
Verpackungsmaterial tertiär	Falt-Schachtel: PAP - Karton, einwellig; innen: braun; aussen: weiss, 1-farbig bedruckt; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent
Verpackungsmasse tertiär	LxBxH [mm]: ca. 395x198x160
Lot-Nummer tertiär	-
Datumsformat tertiär	MM.JJJJ
Palettenschema	8 Lagen à 12 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	arttypisch, längliche Cannelloni; zylinderförmig, Länge ca. 90 mm, Breite ca. 30 mm, Gewicht ca. 45 g/Stück; Füllung: grünlich; Teig: hellgelb
---	---

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

Aussehen / Form / Farbe genussfertig **arttypisch, längliche Cannelloni; zylinderförmig, Länge ca. 90 mm, Breite ca. 30 mm, Gewicht ca. 45 g/Stück; Füllung: grünlich; Teig: hellgelb**

Geruch / Aroma **nach Spinat und Ricotta**

Geschmack **würzig, nach Spinat und Ricotta**

Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig weich, Füllung fließt leicht aus dem Teig**

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
Länge		mm	90	85	95
Breite		mm	30	25	35
Höhe		mm	22	17	27
Füllungsanteil		%	54	49	59
Stückgewicht		g	45	40	50
Salz (NaCl)		%	1.1	0.9	1.3
Trockensubstanz		%	39.5	36.5	42.5

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/g	-	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: **Hartweizengriess**, Wasser, Blattspinat 15%, Paniermehl (**Weizenmehl**, Speisesalz, Hefe), Ricotta 8,5% (Molkeneiweisskäse; **Süssmolke**, Speisesalz), Zwiebeln, **Magerquark (Speisetopfen mager)**, Rapsöl, **Butter**, **Süssmolkenpulver**, **Eiklarpulver**, Speisesalz, **Käse**, Gewürze.

Kann Spuren enthalten von: **Soja**.

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, épinards en branches 15%, chapelure (farine de **froment**, sel de cuisine, levure), ricotta 8,5% (fromage **frais de petit-lait**; **petit-lait** doux, sel de cuisine), oignons, **séré** maigre, huile de colza, **beurre**, **petit-lait** doux en poudre, blanc d'**œuf** en poudre, sel de cuisine, **fromage**, épices.

Peut contenir des traces de: **soja**.

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua, spinaci in foglie 15%, pane grattugiato (farina di **frumento**, sale da cucina, lievito), ricotta 8,5% (formaggio fresco di siero di latte; **petit-lait**, sale da cucina), cipolle, **quark** magro, olio di colza, **burro**, **petit-lait** in polvere, bianco d'**uovo** in polvere, sale da cucina, **formaggio**, spezie.

Può contenere tracce di: **soia**.

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, leaf spinach 15%, bread crumbs (**wheat** flour, salt, yeast), ricotta 8,5% (fresh whey cheese; sweet **whey**, salt), onions, low-fat curd **cheese**, rapeseed oil, **butter**, sweet **whey** powder, **egg** white powder, salt, **cheese**, spices.

May contain traces of: **soya**.

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

Ingrediënten: harde **tarwegries**, water, bladspinazie 15%, paneermeel (**tarwemeel**, zout, gist), ricotta 8,5% (verse weikaas; zoete **wei**, zout), uien, magere **wrongel**, koolzaadolie, **boter**, zoete **weipoeder**, **eiwitpoeder**, zout, **kaas**, specerijen.

Kan sporen bevatten van: **soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis. Das Erzeugnis enthält Käse, der mit tierischem Lab hergestellt worden ist.

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 20

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	710 kJ / 168 kcal	1788 kJ / 424 kcal	21 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	3.8 g	9.5 g	14 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.5 g	3.8 g	19 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	K.A.	0.0 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	K.A.	0.0 g		
Transfettsäuren	K.A.	0.0 g		
Kohlenhydrate	25 g	63 g	24 %	260 g
davon:				
Zucker	2.1 g	5.3 g	6 %	90 g
Cholesterin	K.A.	K.A.		
Ballaststoffe	2.1 g	5.3 g		
Eiweiss	7.5 g	19 g	38 %	50 g
Natrium	0.43 g	1.08 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	1.1 g	2.8 g	47 %	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

Art.-Nr.: **559334** Bezeichnung: **Cannelloni Ricotta e Spinaci 1x5000 g**

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]:
Soja.

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.**
- ✓ **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

-