

Art.-Nr.: **898990** Bezeichnung: **Cannelloni Rind 1x5000 g**

---

## 1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	<b>Cannelloni Rind Cannelloni Bœuf / Cannelloni Manzo / Cannelloni Beef / Canneloni Rund</b>
EAN-Code Verkaufseinheit	<b>7610227985214</b>
EAN-Code Konsumeinheit	-
Sach-/Verkehrsbezeichnung	<b>Cannelloni mit Rindfleisch Cannelloni à la viande de bœuf / Cannelloni con carne di manzo / Cannelloni with beef / Cannelloni met rundvlees</b>
obligatorische Zusatzangaben	<b>vorgekocht</b>
Auslobungen	-
Produktbeschreibung	<b>Gefüllte Teigrollen mit Rindfleisch</b>
Lieferant	<b>Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein</b>
Identitätskennzeichen Hilcona	<b>CH 224</b>
Produktionsland	<b>Deutschland</b>
BIO-Produkt	<b>nein</b>
Verfahrensbeschreibung	<b>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.</b>
Verpackungsverfahren	-
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	<b>6 Monate</b>
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	<b>15 Monate</b>
Lagerbedingungen	<b>≤ -18 °C</b>
Aufbewahrungshinweis	
Zubereitungshinweis	<b>Gratin- oder Gastronom-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. Gratin- oder Gastronom-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 gastronom, 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 Gastronom 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.</b>

Art.-Nr.: **898990** Bezeichnung: **Cannelloni Rind 1x5000 g**

---

**2. GEWICHTSANGABEN**

Stückzahl / Anzahl Portionen	<b>ca. 111 Stück</b>
Nettovolumen [ml]	-
Abtropfgewicht [g]	-
Nettogewicht primär [g]	<b>5000</b>
Bruttogewicht primär [g]	<b>5015</b>
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	<b>1x5000</b>
Bruttogewicht tertiär [kg]	<b>ca. 5.3</b>

**3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION**

Verpackungsart primär	<b>Flachbeutel, offen, HDPE, blau</b>
Verpackungsmaterial primär	<b>PE - Kunststoff-Folie, blau</b>
Verpackungsmasse primär	<b>LxBxH [mm]: ca. 650x350x0.025</b>
Lot-Nummer primär	<b>«L»+«4-stellige Zufallszahl»</b>
Datumsformat primär	<b>MM.JJJJ</b>
Verpackungsart sekundär	<b>Falt-Schachtel mit Klebeband und Klebeetikette; außen: weiß; innen: braun</b>
Verpackungsmaterial sekundär	-
Lot-Nummer sekundär	-
Datumsformat sekundär	-
Verpackungsart tertiär	<b>Euro-Palette</b>
Verpackungsmaterial tertiär	<b>Falt-Schachtel: PAP - Karton, einwellig; innen: braun; aussen: weiss, 1-farbig bedruckt; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, transparent</b>
Verpackungsmasse tertiär	<b>LxBxH [cm]: ca. 120x80x145</b>
Lot-Nummer tertiär	<b>«L»+«4-stellige Zufallszahl»</b>
Datumsformat tertiär	<b>MM.JJJJ</b>
Palettenschema	<b>8 Lagen à 12 Kartons</b>

**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	<b>zylinderförmige Teigrollen, leicht ovale Form; Teig: gelblich-weiß; Füllung: Farbe Typ Bolognese (orange-rot) mit sichtbaren Zwiebel- und Karottenstücken</b>
---	--

Art.-Nr.: **898990** Bezeichnung: **Cannelloni Rind 1x5000 g**

Aussehen / Form / Farbe genussfertig **zylinderförmige Teigrollen, leicht ovale Form; Teig: gelblich-weiß; Füllung: Farbe Typ Bolognese (orange-rot) mit sichtbaren Zwiebel- und Karottenstücken**

Geruch / Aroma **teigig, tomatig, nach Bolognesesauce**

Geschmack **aromatisch, würzig, fleischig, Tomatenaroma mit leicht süsslicher Note**

Konsistenz / Struktur / Mundgefühl **Teig weich; stückige Fleisch-Gemüsemasse mit Biss; Masse 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	28	23	33
Höhe		mm	24	19	29
Füllungsanteil		%	54	49	59
Stückgewicht		g	45	40	50
Salz (NaCl)		%	1.0	0.8	1.2
Trockensubstanz		%	44.5	41.5	47.5

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, Rindfleisch 11% (Deutschland), Karotten, Zwiebeln, **Weizenprotein**, **Sellerie**, Reis, Tomatenmark, Tomatenmarkkonzentrat, Kartoffelstärke, Speisesalz, Rapsöl, **Weizenmehl**, Kräuter, Gewürze, Zucker, **Magermilchpulver**, **Milchpulver**, Knoblauch.

Kann Spuren enthalten von: **Eiern, Soja**.

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, viande de bœuf 11% (Allemagne), carottes, oignons, protéine de **froment**, **céleri**, riz, purée de tomates, purée de tomates concentrée, féculé de pomme de terre, sel de cuisine, huile de colza, farine de **froment**, plantes aromatiques, épices, sucre, **lait** écrémé en poudre, **lait** en poudre, ail.

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

Ingredienti: semola di **grano** duro, acqua, carne di manzo 11% (Germania), carote, cipolle, proteina di **frumento**, **sedano**, riso, purea di pomodoro, purea di pomodoro concentrato, amido di patate, sale da cucina, olio di colza, farina di **frumento**, piante aromatiche, spezie, zucchero, **latte** magro in polvere, **latte** in polvere, aglio.

Può contenere tracce di: **uova, soia**.

Ingredients: durum **wheat** semolina, water, beef 11% (Germany), carrots, onions, **wheat** protein, **celery**, rice, tomato-pulp, concentrated tomato puree, potato starch, salt, rapeseed oil, **wheat** flour, herbs, spices, sugar, skim **milk** powder, **milk** powder, garlic.

May contain traces of: **eggs, soya**.

Art.-Nr.: **898990** Bezeichnung: **Cannelloni Rind 1x5000 g**

Ingrediënten: harde **tarwegries**, water, rundvlees 11% (Duitsland), wortelen, uien, **tarweewit**, **selderij**, rijst, tomatenpuree, geconcentreerde tomatenpuree, aardappelzetmeel, zout, koolzaadolie, **tarwemeel**, kruiden, specerijen, suiker, **mageremelkpoeder**, **melkpoeder**, knoflook.

Kan sporen bevatten van: **eieren, soja**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

Kein vegetarisches Erzeugnis.

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 20

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	803 kJ / 190 kcal	2003 kJ / 475 kcal	24 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	3.8 g	9.5 g	14 %	70 g
davon:				
gesättigte Fettsäuren	1.7 g	4.3 g	22 %	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	30 g	75 g	29 %	260 g
davon:				
Zucker	1.7 g	4.3 g	5 %	90 g
Cholesterin	K.A.	K.A.		
Ballaststoffe	1.8 g	4.5 g		
Eiweiss	8.1 g	20 g	40 %	50 g
Natrium	0.40 g	1.00 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	0.99 g	2.5 g	42 %	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 <sup>1</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	JA
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse:	nein
Eier und Eierzeugnisse:	Spuren möglich
Fisch und Fischerzeugnisse:	nein
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse:	nein
Soja und Sojaerzeugnisse:	Spuren möglich
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	JA
Laktose:	JA
Schalenfrüchte <sup>2</sup> sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein

Art.-Nr.: **898990** Bezeichnung: **Cannelloni Rind 1x5000 g**

Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	<b>JA</b>
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 <sub>2</sub> angegeben:	nein

<sup>1</sup> d.h. Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

<sup>2</sup> 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]:  
**Eier, 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

-