



Spezifikation

Produktdefinition

(X1002)	Falafel
Fantasiebezeichnung:	
(M261) Sach- / Verkehrsbezeichnung:	Veganes Kichererbsenerzeugnis, frittiert, durchgegart. Tiefgekühlt.
(M163) Produktionsland:	Schweiz
(M160) BIO - Produkt:	nein
(M159) BIO-Kontrollstelle:	-
(M037)	nein
Deklarationspflicht	
Identitätskennzeichen:	
(M037)	-
Identitätskennzeichen:	
(M017) EAN-Code	7610227953084
Konsumeinheit:	
EAN-Code	7610227100167
Handelseinheit:	
Lieferant:	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein

Produktbeschreibung

Produktbeschreibung:	Veganes Kichererbsenerzeugnis, frittiert
(X1750) Aussehen / Farbe / Form:	Bällchen ca. 2.5 bis 3 cm, nicht ganz rund. Hellbraun vorfrittiert, Oberfläche leicht rau. Hellgelbe Masse mit leichtem Braunstich. Kräuterpartikel und Kichererbsenstücke klar erkennbar. Bräunt beim Anbraten goldbraun an.
(X1752) Geruch / Aroma:	Röstnote
(X1751) Geschmack:	Deutlich nach Kichererbsen, Röstaromen. Petersilie, Zwiebeln und Kreuzkümmel erkennbar, ausgewogene Würzung. Mittlerer Salzgehalt.
(X1753) Konsistenz / Struktur / Mundgefühl:	Feuchte Kichererbsenstücke. Beim Frittieren wird die Oberfläche minimal knusprig.
(M033) Conveniencegrad [%]:	Servierfertig Küchenfertig
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 1:	Bratpfanne: Tiefgefrorene Falafel mit wenig Fett bei mittlerer Stufe unter mehrmaligem Wenden ca. 8 Min. braten.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 2:	Kombidämpfer: Vorheizen, tiefgefrorene Falafel bei 180 °C (Heissluft) ca. 8-10 Min.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 3:	Fritteuse: Tiefgefrorene Falafel bei 170 °C ca. 6 Min. frittieren.
(M088/M082) Zubereitungs-Art/-Anweisung 4:	Für den Kaltverzehr geeignet. Tipp: Im aufgetauten Zustand reduziert sich die Zubereitungszeit entsprechend.
Auslobungen:	-
(M094) Zusätzliche verpflichtende und warnende Hinweise:	frittiert, durchgegart, tiefgekühlt
(X1804) Verfahrensbeschrieb:	Kichererbsen einweichen, kochen und zerkleinern, restliche Zutaten mit den Kichererbsen mischen, Bällchen formen, frittieren, nachgaren, tiefkühlen, verpacken, auszeichnen

Materialnummer	953080	Seite	2/7
Materialname	VEGIC Falafel 5x1000grhil VEGIC Falafel	Ausgabe	25.06.2024

Lagerung / Haltbarkeit

Transportbedingungen: - -
(M362) Aufbewahrt bei -18 °C, mindestens haltbar bis: TT-MM-JJJJ. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!
Aufbewahrungshinweis:
Los- / Chargennummer:
(M276) Haltbarkeit ab 547
Produktionsdatum (inkl. Prod.Tag):
Lagerbedingungen: ≤ -18 °C
(M275) Garantierte 365
Restlaufzeit:
(M223) Art der
Haltbarkeitsangabe
(MHD) auf Verpackung :

Verpackungsangaben

Verpackung / Gewichte

(M077) Portionen pro 50 Portionen
Packung:
(M280) Abtropfgewicht
Verbrauchereinheit:
(M278) Nettogewicht 5x1 kg g
Verbrauchereinheit:
Bruttogewicht - g
Verbrauchereinheit:
Nettogewicht 450 kg g
Versandereinheit:
Bruttogewicht 495 kg g
Versandereinheit:
Verpackungsart primär: foil bag
Verpackungsmaterial LLDPE
primär:
Verpackungsmass 390x254x30 mm
primär:
Verpackungsart Faltschachtel mit Kunststoffklebeband und Papierklebeetikett
sekundär:
Verpackungsmaterial -
sekundär:
Verpackungsmass 390x254x150 mm
sekundär:
Verpackungsart tertiär: Europalette
Verpackungsmaterial Faltschachtel: PAP - Karton, weiß; Klebeetikett: PAP - Papier, bedruckt; Klebeband: PP - transparent.
tertiär:
Verpackungsmass tertiär: 800x1200 mm
Anzahl 5 Stk
Verbrauchereinheiten pro
Handelseinheit:

Identifikation

Lot-Nummer primär: L:yyddd
Lot-Nummer sekundär: -
Lot-Nummer tertiär: L:yyddd

Logistik / Transport / Zoll

(M229) Zolltarifnummer 2004904900000000
CH:
Zolltarifnummer EU: 2004909880000000
Palettschema: 10 Lagen mit 9 Kisten

Materialnummer	953080	Seite	3/7
Materialname	VEGIC Falafel 5x1000grhil VEGIC Falafel	Ausgabe	25.06.2024

Zutaten

(M047) Zutaten: Kichererbsen 72 %, pflanzliche Öle (Sonnenblume, Raps; in veränderlichen Gewichtsanteilen) Zwiebeln, Reismehl, Petersilie, Reisstärke, Gewürze, Zitronensaft, Speisesalz, Backtriebmittel Natriumcarbonate.

Kreuzkontaminationen (Allergene): -

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 Sulfid (ab 10 mg/kg, als SO ₂)	☐	☐	☒	
Senf und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Lupine und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Weichtiere und -erzeugnisse	☐	☐	☒	
Präzisierungen				
Gerste	☐	☐	☒	
Roggen	☐	☐	☒	
Weizen	☐	☐	☒	
Hafer	☐	☐	☒	
Dinkel	☐	☐	☒	
Khorasan-Weizen (Kamut)	☐	☐	☒	
Mandel	☐	☐	☒	
Haselnuss	☐	☐	☒	
Walnuss	☐	☐	☒	
Kaschunuss	☐	☐	☒	
Pekannuss	☐	☐	☒	
Paranuss	☐	☐	☒	
Pistazie	☐	☐	☒	
Makadamianuss, Queenslandnuss	☐	☐	☒	

Ernährungs-Informationen

Ist das Produkt geeignet für folgende Ernährungsweisen:

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

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)	☐	☒
Aquaculture Stewardship Council (ASC)	☐	☒
V-Label zertifiziert / Rohware: V-Label tauglich	☐	☒
Fairtrade	☐	☒
(M034) glutenfrei	☐	☒
(M034) laktosefrei	☐	☒

Zusatzinformationen

Bezeichnung	Ja	Nein	Kommentar
Tier / Ei			
mit Schweinefleisch	☐	☒	
mit Rindfleisch	☐	☒	
Eier aus Freilandhaltung	☐	☒	
Eier aus Bodenhaltung	☐	☒	
fleischhaltig (inkl. Fisch, Meerestiere)	☐	☒	
atlify/GS1			
geschwärzt; bei Oliven (§ 5 LMZDV 6.)	☐	☒	
auf Grundlage von ...; bei Tafelsüßen (§ 5 LMZDV 10.)	☐	☒	
mit Antioxidationsmittel (§ 5 LMZDV 3.)	☐	☒	
coffeinhaltig (Erfrischungsgetr.) (§ 6 FrSaftErfrischGetrV)	☐	☒	
mit Farbstoff (§ 5 LMZDV 1.)	☐	☒	
mit Geschmacksverstärker (§ 5 LMZDV 5.)	☐	☒	
abführend (wenn > 10 % mehrwertige Alkohole) (§ 5 LMZDV 12.)	☐	☒	

Materialnummer	953080		Seite	5/7
Materialname	VEGIC Falafel 5x1000grhil VEGIC Falafel		Ausgabe	25.06.2024
mit Nitritpökelsalz und Nitrat (§ 5 LMZDV 4.c)	☐	☒		
mit Nitrat (§ 5 LMZDV 4.b)	☐	☒		
mit Konservierungsstoff (§ 5 LMZDV 2.)	☐	☒		
mit Phosphat; bei Fleischerzeugnissen (§ 5 LMZDV 8.)	☐	☒		
chininhaltig (Aromen, alkoholhalt. Getränke) (§ 5 Aromen DV)	☐	☒		
enthält eine Phenylalaninquelle E 951, E 962 (§ 5 LMZDV 11.)	☐	☒		
§ 9 ZZuIV enthält Aspartam	☐	☒		
§ 9 ZZuIV mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	☐	☒		
mit Süßungsmittel(n) (§ 5 LMZDV 9.)	☐	☒		
mit Nitritpökelsalz (§ 5 LMZDV 4.a)	☐	☒		
bestrahlt (LMIV Anhang VI 3.)	☐	☒		
§ 9 ZZuIV geschwefelt	☐	☒		
gewachst; bei frischem Obst und Gemüse (§ 5 LMZDV 7.)	☐	☒		
verpflichtende atrify_DEKL-Angabe oder Schutzatmosphäre	☐	☒		
(M034) halal	☐	☒		
(M034) kosher	☐	☒		
Aroma (§ 5 Aromen DV)	☐	☒		
natürliches Aroma (§ 5 Aromen DV)	☐	☒		
enthält Nanomaterialien (LMIV Art. 18 Absatz 3)	☐	☒		
aufgetaut (LMIV Anhang VI 2.)	☐	☒		
unter Schutzatmosphäre verpackt (LMIV Anhang III 1.1.)	☐	☒		
Diverses				
enthält Palmöl/-fett	☐	☒		
mit Jodsalz	☐	☒		

Nährwertangaben

	Einheit	100g	RI (%)	100g	RI (%)
(M053) Brennwert kJ		1112	13	1112	13
(M052) Brennwert kcal		266	13	266	13
(M059) Fett	g/100g	12	17	12	17
(M059) davon gesättigte Fettsäuren	g/100g	1.5	8	1.5	8
(M059) Kohlenhydrate	g/100g	28	11	28	11
(M059) davon Zucker	g/100g	4.7	5	4.7	5
(M059) Ballaststoffe	g/100g	7.0		7.0	
(M059) Protein	g/100g	8.0	16	8.0	16
(M059) Kochsalz (aus Na berechnet)	g/100g	1.0	17	1.0	17

Mikrobiologische Werte

Analyse	Einheit	Sollwert	Grenzwert	Minimum	Toleranzwert	Maximum
Mikrobiologische Spezifikationswerte						
Gesamtkeimzahl aerob	KBE/g		1000		100	
Fremdkeimzahl	KBE/g		K.A.			
Enterobacteriaceen	KBE/g		1000		100	
Escherichia coli	KBE/g		100		10	
Salmonella spp.	KBE/25g		nd			
Staphylokokken, koagulase positive	KBE/g		1000		100	
Bacillus cereus	KBE/g		1000		100	
Sulfitreduzierende Chlostridien	KBE/g		K.A.			
Schimmelpilze	KBE/g		1000		100	
Hefen	KBE/g		1000		100	
Listeria monocytogenes	KBE/25g		100			
Milchsäurebakterien	KBE/g		K.A.			

Physikalische Toleranzwerte

Analyse	Einheit	Sollwert	Minimum	Maximum
Chemische Eigenschaften				
Trockensubstanz	g/100g			
Aschegehalt	g/100g			
Gesamtsäure	g/kg			
pH-Wert				
Wasseraktivität (aw)				
Wassergehalt	g/100g			
Säuregrad				
Mängel				
Übergrößen	%			
Feinanteil	%			
Bruch	Stck./kg			
Summe aller Mängel	Stck./kg			
Mangel A gem.	Stck./kg			5
Beschreibung				
Mangel B gem.				
Beschreibung				
Mangel C gem.				
Beschreibung				
Mangel D gem.				
Beschreibung				
Mangel E gem.				
Beschreibung				
Dimensionen				
Länge	mm			
Breite	mm			
Höhe	mm			
Durchmesser	mm	35		
Stückgewicht	g	15,5	13,5	17,5
10 Stückgewicht	g	150	135	175
Teig-Füllungsverhältnis	%			

Bestätigung

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

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.

Bemerkungen: -

Gesetzeskonformität Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich.

geprüft für: