

Art.-Nr.: **869540** Bezeichnung: **Gnocchi nature 1x10000 g**
1. PRODUKTDEFINITION

Produkt-/Fantasiebezeichnung	Gnocchi nature Gnocchi nature / Gnocchi natuale / - / Gnocchi white
EAN-Code Verkaufseinheit	7610227979107
EAN-Code Konsumeinheit	-
Sach-/Verkehrsbezeichnung	Gnocchi Gnocchi / Gnocchi / Gnocchi / Dough balls
obligatorische Zusatzangaben	vorgekocht
Auslobungen	portionierbar
Produktbeschreibung	Teigbällchen
Hersteller	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein
Identitätskennzeichen Hilcona	CH 224
Produktionsland	Liechtenstein
BIO-Produkt	nein
Verfahrensbeschreibung	Teigwaren formen, blanchieren, abkühlen, lose frosten, verpacken.
Verpackungsverfahren	ohne Evakuierung, ohne Schutzgas.
minimale Haltbarkeit bei Auslieferung	6 Monate
Haltbarkeit ab Herstellungsdatum	18 Monate
Lagerbedingungen	≤ -18 °C
Aufbewahrungshinweis	Tiefgekühlt bei mindestens -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Zubereitungshinweis	Kombidämpfer: Pro Lochschale 1 kg tiefgefrorene Gnocchi einfüllen. Mit wenig Fettstoff gut mischen. Kombidämpfer auf ca. 95 °C erhitzen und die Teigwaren 8 Minuten (Portion à 250 g ca. 3 Minuten) dämpfen lassen. Kochtopf/Kippkessel: Tiefgefrorene Gnocchi in kochendes leicht gesalzenes Wasser geben und 3-5 Minuten ziehen lassen. Combi-steamer: Remplir chaque bac perforé avec 1 kg de gnocchi surgelés. Incorporer un peu de matière grasse. Porter la température de l'étuveuse combinée à env. 95 °C. Étouper les pâtes 8 minutes (portion de 250 g env. 3 minutes). Marmite/Cuve basculante: Mettre les gnocchis surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée et faire gonfler les pâtes 3-5 minutes. - Combi-steamer: Fill 1 kg frozen gnocchi into each perforated dish, add some fat to the pasta and mix well. Heat the combi-steamer to approx. 95 °C and allow the gnocchi to steam for 8 minutes (portion of 250 g about 3 minutes). Saucepan/tilting saucepan: Add frozen gnocchi to slightly salted boiling water and let it simmer for 3-5 minutes.

2. GEWICHTSANGABEN

Stückzahl / Anzahl Portionen	1 Portion (250 g) = ca. 34 Gnocchi
Nettovolumen [ml]	-

Art.-Nr.: **869540** Bezeichnung: **Gnocchi nature 1x10000 g**

Abtropfgewicht [g]	
Nettogewicht primär [g]	10000
Bruttogewicht primär [g]	10064
Nettogewicht sekundär [g]	-
Bruttogewicht sekundär [g]	-
Nettogewicht tertiär [g]	1x10000
Bruttogewicht tertiär [kg]	ca. 10,5

3. VERPACKUNG UND LOSIDENTIFIKATION

Verpackungsart primär	Beutel
Verpackungsmaterial primär	PE (50 µm) - Kunststoff-Folie, blau
Verpackungsmasse primär	-
Lot-Nummer primär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
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-bedruckt; Klebe-Etikette: PAP - Papier, mehrfarbig bedruckt; Klebe-Band: PP - Kunststoff-Folie, blau
Verpackungsmasse tertiär	LxBxH [mm]: ca. 396x296x215
Lot-Nummer tertiär	«L»+«4-stellige Zufallszahl»
Datumsformat tertiär	MM.JJJJ
Palettenschema	7 Lagen à 8 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	(tiefgefroren) ovale Teigbällchen gerillt
Aussehen / Form / Farbe genussfertig	(zubereitet) ovale Teigbällchen gerillt
Geruch / Aroma	zubereitet) nach Teigwaren
Geschmack	zubereitet) nach Teigwaren
Konsistenz / Struktur / Mundgefühl	(zubereitet) weicher Biss

4.2 CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE MERKMALE UND TOLERANZEN

Kriterium	Methode	Einheit	Soll	Minimum	Maximum
-----------	---------	---------	------	---------	---------

Art.-Nr.: **869540** Bezeichnung: **Gnocchi nature 1x10000 g**

beschädigte Gnocchi	auszählen	Stk/kg			20
10-Stück-Gewicht		g	72	66	80
Länge		mm	36	32	40
Breite		mm	22	18	26
Höhe		mm	16	12	20
Salz (NaCl)		%	0.7	0.5	0.9
Trockensubstanz		%	41.5	38.5	44.5

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: Wasser, **Hartweizengriess**, Kartoffelstärke, Kartoffelflocken (Kartoffeln, Kurkuma), Speisesalz.

Kann Spuren enthalten von: **Lupinen, Senf, Sesam, Soja, Sulfiten**.

Ingrédients: eau, semoule de **blé** dur, amidon de pomme de terre, flocons de pommes de terre (pommes de terre, curcuma), sel de cuisine.

Peut contenir des traces de: **lupin, moutarde, sésame, soja, sulfites**.

Ingredienti: acqua, semola di **grano** duro, amido di patate, fiocchi di patate (patate, curcuma), sale da cucina.

Può contenere tracce di: **lupini, senape, sesamo, soia, solfiti**.

Ingredients: water, durum **wheat** semolina, potato starch, potato flakes (potatoes, turmeric), salt.

May contain traces of: **lupin, mustard, sesame, soya, sulphites**.

Ingrediënten: water, harde **tarwegries**, aardappelzetmeel, aardappelvlokken (aardappels, kurkuma), zout.

Kan sporen bevatten van: **lupine, mosterd, sesam, soja, sulfieten**.

5.2 HERKUNFT DER WERTBESTIMMENDEN ZUTATEN

-

5.3 VEGETARIERSTATUS

vegan (vegetabil)

6. NÄHRWERTE (BEZOGEN AUF NETTOGEWICHT)

Anzahl Portionen: 40

Nährwertdeklaration pro	100 g	Portion (250 g)	RI* / Portion (250 g)	RI*
Energie (Brennwert)	688 kJ / 162 kcal	1732 kJ / 408 kcal	21 %	8400 kJ / 2000 kcal
Fett	0.5 g	1.3 g	2 %	70 g

Art.-Nr.: **869540** Bezeichnung: **Gnocchi nature 1x10000 g**

davon:				
gesättigte Fettsäuren	0.1 g	0.3 g	2 %	20 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	0.1 g	0.3 g		
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	0.3 g	0.8 g		
Transfettsäuren	0.0 g	0.0 g		
Kohlenhydrate	34 g	85 g	33 %	260 g
davon:				
Zucker	2.3 g	5.8 g	6 %	90 g
Cholesterin	0.0 mg	0 mg		
Ballaststoffe	1.7 g	4.3 g		
Eiweiss	4.6 g	12 g	24 %	50 g
Natrium	0.30 g	0.75 g		
Salz (berechnet aus Natrium)	0.75 g	1.9 g	32 %	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:	Spuren möglich
Milch und Milcherzeugnisse (exklusive Laktose):	nein
Laktose:	nein
Schalenfrüchte ² sowie daraus hergestellte Erzeugnisse:	nein
Sellerie und Sellerieerzeugnisse:	nein
Senf und Senferzeugnisse:	Spuren möglich
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse:	Spuren möglich
Lupine und Lupinenerzeugnisse:	Spuren möglich
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse:	nein
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben:	Spuren möglich

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]:

Lupine, Senf, Sesam, Soja, Sulfite.

Art.-Nr.: **869540** Bezeichnung: **Gnocchi nature 1x10000 g**

8. ZOLLTARIFNUMMERN

Zolltarifnummer Schweiz: **1902 3000**

Zolltarifnummer EU: **1902 3090 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

-