



Spécification

Hilcona AG Schaan
Bendererstrasse 21
LI-9494 Schaan

Définition du produit

(M007) Date d'autorisation:	2023-04-24T00:00:00
(X1002) Nom du produit:	Spätzli aux œufs
(M261) Dénomination de vente:	Spätzli aux œufs, précuit, surglé /
Pays de production:	Liechtenstein
Produit BIO:	Non
Organisation de contrôle:	
(M037) Obligation de déclarer la marque d'identité:	non
(M037) Marque d'identité:	CH 224
(M017) EAN-Code unite de consommateur:	7610227965070
EAN-Code unité de vente:	7610227358827
Producteur:	Hilcona AG, Bendererstrasse 21, FL-9494 Schaan, Liechtenstein, Zollgebiet der Schweiz

Déscription du produit

Déscription du produit:	Spätzli nature, surgelés en vrac
(X1750) Aspects:	Jaunâtre
(X1752) Odeur:	Arôme de pâtes
(X1751) Goût:	Arôme de pâtes
(X1753) Texture:	Spätzli légèrement al dente
(M033) Degré de commodité:	prêt pour la régénération
(M088) 1. Préparation:	Four combiné vapeur: Verser le contenu du sachet dans un bac GN. Ajouter un peu de matière grasse et bien mélanger. Préchauffer le four combiné vapeur à environ 95 °C et faire cuire le produit à la vapeur pendant 10 minutes.
(M088) 2. Préparation:	Casserole/marmite: Mettre le produit surgelé dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser cuire pendant 3 à 4 minutes.
(M088) 3. Préparation:	Poêle/sauteuse: Disposer le produit surgelé dans une poêle antiadhésive et ajouter un peu de matière grasse. Faire revenir le produit pendant 7 à 10 minutes à feu moyen en les retournant régulièrement jusqu'à obtenir la coloration souhaitée.
(M088) 4. Préparation:	-
Récompenses:	portionnable
Informations additionnelles obligatoires:	précuit
(X1804) Procédé de la production:	Former les pâtes, blanchir, refroidir, congeler en vrac, emballer.

Stockage / Durée de vie

(M362) Indication de stockage:	Conserver à -18 °C au moins, une fois dégelé ne plus recongeler.
Conditions de stockage:	≤ -18 °C
Durabilité à partir de la date de fabrication:	24mois
Durabilité minimale à la livraison:	6 mois

Informations emballage**Emballage / Poids**

(M077) N° des portions par paquet :	10 Portionen
(M280) Poids égoutté unité consommateur:	-
(M278) Poids net unité consommateur:	- g
Poids brut unité consommateur:	2517 g
Poids net unité de vente:	2500 g
Poids brut unité de vente:	- g
Poids net unité de livraison:	2x2500 g
Poids brut de l'unité de livraison:	environ 5300 g
Type d'emballage primaire:	sachet tubulaire
Matière d'emballage primaire:	PE (70 µm) - film plastique, imprimé en couleurs plusieurs
Dimensions d'emballage primaire:	LxLxH [mm]: ca. 390x187x80
Type d'emballage secondaire:	-
Matière d'emballage secondaire:	-
Dimensions d'emballage secondaire:	-
Type d'emballage tertiaire:	Boîte pliée avec une étiquette adhésive et bande adhésive
Matière d'emballage tertiaire:	Carton: PAP - carton, imprimé; étiquette adhésive: PAP - papier, imprimée; bande adhésive: PP œ mat.plastique-film
Dimensions d'emballage tertiaire:	LxLxH [mm]: ca. 396x262x165

Identification

N° de lot primaire:	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»
N° de lot secondaire:	-
N° de lot tertiaire:	«L»+«nombre aléatoire à 4 chiffres»
Format de date:	mm.aaaa

Logistique/Douane

(M229) Numéros du tarif des douanes Suisse:	1902 3000
Numéros du tarif des douanes UE:	1902 3090 00
Schème de palettisation:	10 couches de 9 boîtes

Ingrédients

Ingrédients:	eau, semoule de blé dur, œufs 6%, farine de blé 3%, sel de cuisine. Peut contenir des traces de: moutarde, soja . Origine œufs: UE et non-UE (Suisse).
Contaminations croisée (allergènes):	soja, moutarde.
Origine des ingrédients (FAO-zone de pêche pour les poissons):	Oeufs : UE, Suisse.

allergènes

Le produit contient-il des composants susceptibles de provoquer des réactions allergiques ou des intolérances alimentaires?

Allergènes	oui	traces	non	commentaire
Les allergènes				
Céréales et produits contenant du gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Œufs et produits à base d'œufs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lait et produits à base de lait (lactose excluse)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lactose	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Céleri et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fruits à coque et produits à base de ces fruits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Anhydride sulfureux et sulfites (plus de 10 mg/kg, que SO2)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mollusques et produits à base de mollusque	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Informations nutritionnelles

Le produit convient-il aux régimes alimentaires suivants:

Description	oui	non
végétarien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
végane	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Valeurs nutritionnelles

	unité	100g	RI (%)	250g	RI (%)
Énergie kJ		678	8	1697	20
Énergie kcal		160	8	401	20
Matières grasses	g/100g	1.3	2	3.3	5
Acides gras saturés	g/100g	0.4	2	1.0	5
Glucides	g/100g	30	12	75	29
Sucres (Mono- et Disaccharide)	g/100g	1.6	2	4.0	4
Fibres alimentaires	g/100g	1.4		3.5	
Protéines	g/100g	6.4	13	16	32
Sel (calculé à partir du sodium)	g/100g	1.2	20	2.9	48

Label et Certification

Description	oui	non
BIO	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
BIO agriculture de l'UE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bourgeon Bio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bourgeon Bio CH	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bio Naturland	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SUISSE GARANTIE	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Marine/Aquaculture Stewardship Council (MSC/ASC)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
V-Label (label végétarien)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fairtrade	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
exempte de gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
exempte de lactose	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
(FR) Demeter	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
halal	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
kosher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

(FR) Nutriscore

Chemical and physical characteristics / calibration

Analyse	unité	valeur limite	valeur tolérance
---------	-------	---------------	------------------

Valeurs de spécification

Aerobic, mesophilic bacteria	KBE/g	1000000	100000
Enterobacteriaceae	KBE/g	1000	100
Escherichia coli	KBE/g	100	10
Salmonella spp.	KBE/25g	nn	-
Coagulase-positive staphylococci	KBE/g	100	100
Bacillus cereus	KBE/g	1000	100
Moisissure	KBE/g	10000	1000
Levures	KBE/g	10000	1000
Listeria monocytogenes	KBE/g	100	-

Chemical and physical characteristics / calibration

Analyse	unité	but minimum	maximum	Kommentar
longueur	cm	<2cm: 0%	0%	20%
		2-6:90%	60%	100%
		<6cm: 0%	0%	20%

Informations complémentaires

Description	oui	non
avec viande (incl. poisson, animaux marins)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec viande de porc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec viande de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
œufs d'élevage en plein air	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
œufs d'élevage au sol	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
contient d'huile/graisse de palme	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec sel iodé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient des matériaux nano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
conditionné sous atmosphère protectrice	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
décongelé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ionisé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec colorant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec conservateur	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec antioxydant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec sel nitrité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec nitrate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec sel nitrité et nitrate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec exhausteur de goût	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
noirci (pour les olives)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
ciré (pour les fruits et légumes frais)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec phosphate (pour les produits de viande)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
avec édulcorant	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
auf Grundlage von Sorbit	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient une source de phénylalanine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
laxatifs (si polyols > 10 %)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
arôme	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
arôme naturel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
contient de la quinine (arômes, boissons alcoolisées)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
coffeinhaltig (boissons rafraîchissantes)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Confirmation

Selon la législation suisse et européenne, ce produit ou une partie de celui-ci ne doit pas être déclaré produit OGM.

Les matériaux d'emballage utilisés sont conformes aux dispositions légales de la Suisse et de l'UE.

Conformité légale Suisse, Allemagne, Autriche, France.

vérifiée:

