



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Kartoffel-Spinat-Auflauf, 1/2 Gastronorm
Potato-Spinach-casserole, 1/2 gastronorm



Artikelnummer / Article no:

254632

GTIN:

4020714232128

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

Auflauf aus einer würzigen Spinatsauce und Kartoffeln, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt

casserole with spinach and potatoes, with cheese, deepfrozen

Zutaten / Ingredients:

Kartoffeln gegart 58% (Kartoffeln [98%], Rapsöl, Antioxidationsmittel, NATRIUMMETABISULFIT), Blattspinat 26%, Zwiebeln, KÄSE 4,3%, Wasser, SAHNE (30% Milchfett), Speisesalz, Stärke, Knoblauch, Zucker, Gewürze.

cooked potatoes 58% (potatoes [98%], rapeseed oil, antioxidant, sodium METABISULFIT], leaf spinach 26%, onions, CHEESE 4,3%, water, CREAM (30% milk fat), salt, starch, garlic, sugar, spices.

Allergene / Allergens:

(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

MILCH, SULFIT / MILK, SULFIT

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.

May contain traces of: EGG, SOY.

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	gelbliche Kartoffeln mit grünem Spinat yellow potatoes with green spinach
Geruch / Smell:	leicht nach Käse mit würzigem Spinat a touch of cheese with spicy spinach
Geschmack / Taste:	würzig aromatisch nach Spinat und Kartoffeln spicy aromatic, spinach with potatoes
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	10 kg (4 x 1/2 GN)
Inhalt brutto / gross weight:	10,28 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	4 x 1/2 GN à ca. 2500 g
Portionsmaße / size of portion:	ungeschnitten / uncut
Kartons pro Lage / boxes per layer:	6
Lagen pro Palette / layer per pallet:	10
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	60
Primärverpackung:	HDPE-Beutel
Karton / box:	490 mm x 290 mm x 98 mm
Lagerung / Storage conditions:	max. -18 °C
Transport / Transport conditions:	max. -15 °C
MHD / Shelf life:	18 Monate ab Produktion / 18 months from date of production
Restlaufzeit / remaining shelf life from delivery:	6 Monate / 6 months
Information / Information:	Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren. Do not refreeze after defrosting. Produkt nur durchgegart verzehren. Heat completely before consumption.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
E. coli	KbE/g cfu/g	100	1.000
Koag. pos. Staphylokokken / coag. pos. Staphylococci	KbE/g cfu/g	100	1.000
Bacillus cereus	KbE/g cfu/g	500	1.000
Listeria monocytogenes	KbE/g cfu/g	-	100
Salmonellen / Salmonella	in 25 g	-	n.n. in 25 g

(nach DGHM Empfehlung 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen)

Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product *

Engergie / Energy	KJ	332
	kcal	79
Fett / Fat:	g	2,8
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,2
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	9,4
davon Zucker / of which sugar:	g	0,7
Eiweiß / Protein:	g	3,0
Salz / Salt:	g	0,82

* Die Werte wurden rechnerisch ermittelt. / All values are calculated.

Zubereitung / Preparation:

Tiefgefrorenes Produkt aus der Tüte nehmen und in eine 1/2 GN Schale legen.
Im vorgeheizten Back- oder Umluftofen 35 - 40 min bei 170 - 180 °C überbacken. Kurz ruhen lassen.

Take frozen product out of the bag and put into a 1/2 GN dish.
Heat in the preheated oven or convection oven 35 - 40 min at 170 - 180 °C. Let it rest for a minute.

Die Zubereitung muss eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Hierbei sind die Schwankungen durch verschiedene Ofenmodelle, Fülle der Beladung etc. vom Anwender zu berücksichtigen.

The preparation must ensure a core temperature of at least 75 °C. The variations due to different oven models, fullness of the load etc. must be taken into account by the user.

Rechtsgrundlagen / Legal basis

Anforderungen Gentechnik / Requirements regarding GMO

Wir bestätigen hiermit, dass die von uns gelieferten Produkte den derzeitigen geltenden lebensmittel-rechtlichen Vorschriften der EU Verordnung zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Lebensmittel (gem. EG-VO 1829/2003 und 1830/2003) entsprechen.

We herewith confirm, that the products delivered by us correspond to the present valid food-juridical regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 and 1830/2003).