



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Lasagne Ricotta-Spinat, 1/1 Gastronorm Lasagne Ricotta-Spinat, 1/1 gastronorm
Artikelnummer / Article no:	254713
GTIN:	4020714111911
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	geschichtete Teigblätter mit Ricotta und Blattspinatsauce, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt pasta with ricotta and leaf spinach sauce, with cheese, deeprozen



Zutaten / Ingredients:	Wasser, Blattspinat 16,5%, HARTWEIZENGRIESS, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENMEHL, KÄSE 3,4%, Ricotta (MOLKENEIWEISSKÄSE) 3,3%, Zwiebeln, Rapsöl, MAGERQUARK, Stärke, Speisesalz, SAURE SAHNE (10% Milchfett), SAHNE (30% Milchfett), Gewürze, Spinatpulver, Knoblauch. water, leaf spinach 16,5%, durum WHEAT semolina, sweet WHEY powder, WHEAT flour, CHEESE 3,4% ricotta (WHEY protein cheese) 3,3%, onions, rapeseed oil, low fat curd CHEESE, starch, salt, sour CREAM (10% milk fat), CREAM (30% milk fat), spices, spinach powder, garlic.
------------------------	---

Allergene / Allergens: (gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)	GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA. May contain traces of: EGG, SOY.
--	--

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	grüne Blattspinatsauce, weiße Ricottasauce green spinach sauce, white ricotta sauce
Geruch / Smell:	sahnige Ricotta- und Spinatnote, leichte Käsenote creamy ricotta and spinach, cheese
Geschmack / Taste:	cremige Ricottasauce, typisch nach Spinat, leichte Käsenote creamy ricotta sauce, typical spinach, cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	9 kg (2 x 1/1 GN)
Inhalt brutto / gross weight:	9,3 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	2 x 15 Stück à ca. 300 g
Portionsmaße / size of portion:	ca. 96 mm x 96 mm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	6
Lagen pro Palette / layer per pallet:	14
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	84
Primärverpackung:	HDPE-Beutel
Karton / box:	500 mm x 295 mm x 85 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:	<p>Zugelassene Ware nicht wieder einfrieren. Do not refreeze after defrosting.</p> <p>Produkt nur durchgegart verzehren. Heat completely before consumption.</p>

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	519
	kcal	124
Fett / Fat:	g	4,0
davon gesättigte Fettsäuren /	g	1,3
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	17
davon Zucker / of which sugar:	g	3,8
Eiweiß / Protein:	g	4,6
Salz / Salt:	g	1,1

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

Zubereitung / Preparation:

Die tiefgefrorene Lasagne in ein 1/1 Gn Blech legen und die Tüte vollständig entfernen.
In 100% Heißluft im vorgeheizten Konvektomaten bei 160 - 170 °C für 30 - 40 Minuten backen; anschließend kurz ruhen

Put the deepfrozen product in a 1/1 GN dish and remove the bag completely.
Heat in the preheated convection oven (100% hot air) at 160 - 170 °C for 30 - 40 minutes; then let it rest shortly.

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 comply with the current food law regulations of the EU

