



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Lasagne Lachs, 1/1 Gastronorm  
Lasagne Salmon, 1/1 gastronorm

Artikelnummer / Article no: 254717

GTIN: 4020714111737

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: geschichtete Teigblätter mit Lachssauce und Blattspinat, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt  
pasta with salmon sauce and spinach, with cheese, deeprozen

Zutaten / Ingredients: Wasser, LACHS 14,2% (Oncorhynchus gorbusha, gefangen), HARTWEIZENGRIESS, Blattspinat 6,9%, Zwiebeln, SÜSSMOLKENPULVER, KÄSE 3%, WEIZENMEHL, Stärke, Rapsöl, Speisesalz, BUTTERMILCHPULVER, Spinatpulver, Tomatenmarkkonzentrat, Gewürze, Knoblauch.

water, SALMON 14,2% (Oncorhynchus gorbusha, caught), durum WHEAT semolina, leaf spinach 6,9%, onions, sweet WHEY powder, CHEESE 3%, WHEAT flour, starch, rapeseed oil, salt, BUTTERMILK powder, spinach powder, concentrated tomato purree, spices, garlic.

Allergene / Allergens:  
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

GLUTEN, MILCH, FISCH / GLUTEN, MILK, FISH  
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.  
May contain traces of: EGG, SOY.

---

## Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	helle Lachssauce mit sichtbaren Lachsstücken, grüne Spinatsauce light salmon sauce with visible salmon cuts, green spinach sauce
Geruch / Smell:	typisch nach Lachs, leichte Käsenote typical salmon and cheese
Geschmack / Taste:	cremige Lachssauce, abgerundet mit Blattspinat, leichte Käsenote creamy salmon sauce, spinach and 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. 300g/ Stück
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:	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	530
	kcal	126
Fett / Fat:	g	4,4
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,7
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	15
davon Zucker / of which sugar:	g	2,5
Eiweiß / Protein:	g	6,0
Salz / Salt:	g	0,82

\* 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 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).