




Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	vegetarische Lasagne Bolognese Art, ,1/1 Gastronorm vegetarian Lasagne Bolognese Style, 1/1 gastronorm	
Artikelnummer / Article no:	254719-1	
GTIN:	4020714112413	
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	geschichtete Teigblätter mit Tomaten-Dinkelsauce und Sahnesauce, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt pasta with tomato-spelt-sauce and cream sauce, with cheese, deepfrozen	
Zutaten / Ingredients:	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Tomatenmarkkonzentrat 8%, KÄSE 4,3%, Karotten, DINKELSCHROT 2,8%, Zwiebeln, WEIZENMEHL, SELLERIE, SÜSSMOLKENPULVER, Stärke, Tomaten 1,2%, Speisesalz, SAHNE (30% Milchfett), Rapsöl, HARTKÄSE, Zucker, Kräuter, Knoblauch, Tomatenflocken, Gewürze. water, durum WHEAT semolina, concentrated tomato puree 8%, CHEESE 4,3%, carrots, SPELT 2,8%, onions, WHEAT flour, CELERY, sweet WHEY powder, starch, tomatoes 1,2%, salt, CREAM (30% milk fat), rape seed oil, HARDCHEESE, sugar, herbs, garlic, tomato flakes, spices.	
Allergene / Allergens: (gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)	GLUTEN, MILCH, SELLERIE / GLUTEN, MILK, CELERY Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA. May contain traces of: EGG, SOY.	

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	rot-braune Tomaten-Dinkel-Sauce, helle Bechamel red-brown tomato-spelt-sauce, light bechamel
Geruch / Smell:	tomatig, nach Kräutern, sahnige Bechamel, leichte Käsenote tomatoes, herbs, creamy bechamel, cheese
Geschmack / Taste:	frische, fruchtige Tomatennote, sahnige Bechamel, leichte Käsnote fresh and fruity, tomatoes, creamy bechamel, cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	8,4 kg (2 x 1/1 GN)
Inhalt brutto / gross weight:	8,7 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	2 x 15 Stück à ca. 280 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:	weiß / white [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 *

Energie / Energy	KJ	469
	kcal	111
Fett / Fat:	g	2,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,2
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	17
davon Zucker / of which sugar:	g	3,5
Eiweiß / Protein:	g	4,1
Salz / Salt:	g	1,0

* 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).