



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Lasagne Frühlingsgemüse, 1/1 Gastronorm Lasagne spring vegetables, 1/1 gastronorm
Artikelnummer / Article no:	254748
GTIN:	4020714111126
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	geschichtete Teigblätter mit Gemüse und Bechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt pasta with vegetables and bechamel, with cheese, deepfrozen



Zutaten / Ingredients: Wasser, Gemüse 26,8% (Kohlrabi, Karotten, Zuckerschoten, Zucchini, Lauch, Zwiebeln, SELLERIE), HARTWEIZENGRIESS, KÄSE 4%, SÜSSMOLKENPULVER, WEIZENMEHL, Stärke, SAHNE (30% Milchfett), Rapsöl, HARTKÄSE, Speisesalz, Kräuter, Gewürze.

water, vegetables 26,8% (kohlrabi, carrots, sugar pea shell, zucchini, leek, onions, CELERY), durum WHEAT semolina, CHEESE 4%, sweet WHEY powder, WHEAT flour, starch, CREAM (30% milk fat), rapeseed oil, HARD CHEESE, salt, herbs, 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: helle Sauce mit sichtbaren Kräutern, buntes Gemüse
light sauce with herbs, mixed vegetables

Geruch / Smell: nach Kräutern, leichte Käsenote
herbs, cheese

Geschmack / Taste: kräuterige Bechamel, Gemüse, leichte Käsenote
bechamel with herbs, vegetables, 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: 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 teilgare 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	470
	kcal	112
Fett / Fat:	g	3,4
davon gesättigte Fettsäuren /	g	1,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16
davon Zucker / of which sugar:	g	3,4
Eiweiß / Protein:	g	3,8
Salz / Salt:	g	0,86

* 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