



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Moussaka, 1/1 Gastronorm  
Moussaka, 1/1 gastronorm

GLUTEN  
frei

Artikelnummer / Article no:

254782

GTIN:

4020714117012

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Rindfleischsauce, tiefgekühlt

casserole with potatoes, aubergines and beef sauce, deeprozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, gegarte Kartoffeln 28%, Auberginen 11,5%, Rindfleisch 8,7%, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNE (30% Milchfett), Reismehl, Tomatenmarkkonzentrat, Zwiebeln, Rapsöl, Speisesalz, Stärke, Karotten, SELLERIE, Knoblauch, Kräuter, natürliches Aroma, Gewürze.

water, cooked potatoes 28%, aubergines 11,5%, beef 8,7%, sweet WHEY powder, CREAM (30% milk fat), rice flour, concentrated tomato puree, onions, rapeseed oil, salt, starch, carrots, CELERY, garlic, herbs, natural flavour, spices.

Allergene / Allergens:

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

MILCH, SELLERIE / MILK, CELERY  
Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.  
May contain traces of: EGG, SOY.

---

## Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour: goldene Kartoffeln, rot-braunes Moussaka, helle Bechamel  
golden potatoes, red-brown moussaka, light bechamel

Geruch / Smell: würzig nach Auberginen und Fleisch  
spicy, aubergines and beef

Geschmack / Taste: Aubergine und würzige Fleischsauce, Kartoffeln  
aubergines and spicy beef sauce, potatoes

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 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 \*

---

Energie / Energy	KJ	411
	kcal	98
Fett / Fat:	g	3,9
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	12
davon Zucker / of which sugar:	g	4,0
Eiweiß / Protein:	g	3,2
Salz / Salt:	g	1,1

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

---

## Zubereitung / Preparation:

---

Das tiefgefrorene Produkt 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 min backen; anschließend bei hoher Temperatur bis zum gewünschten Bräunungsgrad gratinieren. Kurz ruhen lassen.

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 min; then gratinate at high temperature and 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).