



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Bio Lasagne Vegetaria, 1/1 Gastronorm
organic Lasagne Vegetables, 1/1 gastronorm
B-256240



Artikelnummer / Article no:

GTIN:

4020714111287



DE-OKO-006
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft
EU-/Non-EU-agriculture

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Gemüsesauce und Spinatbechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt

pasta with vegetable sauce and spinach bechamel, with cheese, deepfrozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Gemüse* 31% (Tomaten*, Karotten*, Zucchini*, Paprika*, Zwiebeln*, SELLERIE*, Broccoli*), HARTWEIZENGRIESS*, Tomatenmarkkonzentrat*, Blattspinat* 3,7%, Sonnenblumenöl*, KÄSE* 3,7%, Stärke*, WEIZENMEHL*, MAGERMILCHPULVER*, SAHNE* (30% Milchfett), Speisesalz, Rohrzucker*, Knoblauch*, Gewürze*.

water, vegetables* 31% (tomatoes*, carrots*, zucchini*, paprika*, onions*, CELERY*, broccoli*), durum WHEAT semolina*, concentrated tomato puree*, leaf spinach* 3,7%, sunflower oil*, CHEESE* 3,7%, Stärke*, WHEAT flour*, skimmed MILK powder, CREAM (30% milk fat), salt, cane sugar*, garlic*, spices*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, MILCH, SELLERIE / GLUTEN, MILK, CELERY

Sensorik / Sensory criteria

Farbe / Colour:	tomatig rot mit sichtbaren Gemüsestücken, spinatgrünes Topping tomato red with visible vegetables, spinach green topping
Geruch / Smell:	fruchtig, gemüsig, leichte Spinatnote fruity, vegetables, spinach
Geschmack / Taste:	fruchtig, kräftige Gemüsenote, abgerundet mit Spinatbechamel fruity, vegetables, spinach bechamel
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 / portions 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 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	428
	kcal	101
Fett / Fat:	g	2,4
davon gesättigte Fettsäuren /	g	0,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16
davon Zucker / of which sugar:	g	2,7
Eiweiß / Protein:	g	3,6
Salz / Salt:	g	0,81

* 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