



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

vegane Bio Lasagne Gemüse, 1/1 Gastronorm  
vegan organic Lasagne Vegetables, 1/1 gastronorm  
B-256520



Artikelnummer / Article no:

GTIN:

4020714232180



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

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Gemüsesauce und Sojabechamel,  
tiefgekühlt

pasta with vegetables sauce and soy bechamel, deepfrozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Gemüse\* 32,2% (Tomaten\*, Karotten\*, Zucchini\*, Paprika\*,  
Zwiebeln\*, SELLERIE\*, Brokkoli\*), HARTWEIZENGRIESS\*,  
Tomatenmarkkonzentrat\*, Stärke\*, Sonnenblumenöl\*, WEIZENMEHL\*,  
SOJA Drink\* 2% (Wasser, SOJABOHNEN\* [11%], Salz), Speisesalz,  
Rohrzucker\*, Knoblauch\*, Gewürze\*, Petersilie\*.

water, vegetables\* 32,2% (tomatoes\*, carrots\*, zucchini\*, paprika\*,  
onions\*, CELERY\*, broccoli\*), durum WHEAT semolina\*, concentrated  
tomato puree\*, starch\*, sunflower oil\*, WHEAT flour\*, SOY drink\* 2%  
(water, SOY beans\* [11%], salt), salt, cane sugar\*, garlic\*, spices\*,  
parsley\*.

\*aus kontrolliert biologischem Anbau / certified organic

Allergene / Allergens:

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

GLUTEN, SELLERIE, SOJA / GLUTEN, CELERY, SOY

---

## Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	rote Tomatensauce mit sichtbarem Gemüse, helles Topping red tomato sauce with vegetables, light topping
Geruch / Smell:	fruchtig, gemüsig, leicht tomatig fruity, vegetables, tomatoes
Geschmack / Taste:	angenehm fruchtig, kräftige Gemüsenote fruity, vegetables
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 \*

---

Engergie / Energy	KJ	410
	kcal	97
Fett / Fat:	g	2,6
davon gesättigte Fettsäuren /	g	0,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	15
davon Zucker / of which sugar:	g	2,5
Eiweiß / Protein:	g	2,6
Salz / Salt:	g	0,98

\* 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