



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: Basilikumpesto  
Basil pesto sauce  
Artikelnummer / Article no: 270301  
GTIN: 4020714137393  
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: Pestosauce mit Basilikum, tiefgekühlt



pesto sauce with basil, deep frozen

Zutaten / Ingredients: Olivenöl extra vergine 43%, Basilikum 31,5%, Pinienkerne 9,4%, Kartoffeln gegart, GRANA PADANO (mit Lysozym aus EI), HARTKÄSE, Salzkapern, Speisesalz, Knoblauch, Pfeffer, Minze.

Olive oil extra vergin 43%, basil 31,5%, pine nuts 9,4%, cooked potatoes, GRANA PADANO (with lysozyme of EGG), HARD CHEESE, capers in salt, salt, garlic, pepper, mint.

Allergene / Allergens:  
(gemäß / according to VO (EU) 1169/2011)

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

---

## Sensorik / Sensory criteria

---

|                       |  |
|-----------------------|--|
| Farbe / Colour:       | grün<br>green  |
| Geruch / Smell:       | typisch Basilikum, Knoblauch<br>typical basil, garlic            |
| Geschmack / Taste:    | Basilikum mit Knoblauch und Käse<br>basil with garlic and cheese |
| Konsistenz / Texture: | soft, light fluidity   |

---

## Logistik / Logistics

---

|  |   |
|--|---|
| Inhalt netto / net weight:               | 6,4 kg (4 Beutel à ca. 1,6 kg)  |
| Inhalt brutto / gross weight:            | 6,64 kg   |
| Stückzahl pro Karton / quantity per box: | 4   |
| Portionsmaße / size of portion:          | Beutelmaße: ca. 22 x 23 x 3,5 cm  |
| Kartons pro Lage / boxes per layer:      | 14  |
| Lagen pro Palette / layer per pallet:    | 9   |
| Kartons pro Palette / boxes per pallet:  | 126   |
| Karton / box:                            | 275 mm x 225 mm x 175 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                   |
| Information / Information:               | Aufgetaute Ware nicht wieder einfrieren.<br>Do not refreeze after defrosting. |

---

## 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 |

---

## Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product \*

---

|  |      |      |
|--|------|------|
| Engergie / Energy                                    | KJ   | 2048 |
|  | kcal | 497  |
| Fett / Fat:  | g    | 51   |
| davon gesättigte Fettsäuren /<br>of which saturates: | g    | 7,9  |
| Kohlenhydrate / Carbohydrate:                        | g    | 3,4  |
| davon Zucker / of which sugar:                       | g    | 0,8  |
| Eiweiß / Protein:                                    | g    | 4,5  |
| Salz / Salt:   | g    | 1,0  |

---

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

---

## Zubereitung / Preparation:

---

Für 12 - 14 Stunden bei +4°C auftauen

Defrost at +4°C for 12 - 14 hours.

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).