



Servievorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Lasagne Bolognese, 2/4 Gastronorm
Artikelnummer / Article no:	801A
GTIN:	4020714110969
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	geschichtete Teigblätter mit Rindfleischsauce und Bechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt pasta with beef sauce and bechamel, with cheese, deeprozen
Zutaten / Ingredients:	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Rindfleisch 11,3%, Tomatenmarkkonzentrat, KÄSE 3,3%, WEIZENMEHL, Karotten, HARTKÄSE, SELLERIE, Zwiebeln, Rapsöl, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNE (30% Milchfett), DINKELSCHROT, Stärke, modifizierte Stärke, Speisesalz, Knoblauch, Kräuter, Gewürze, Zucker, natürliches Aroma. water, DURUM WHEAT SEMOLINA, beef 11,3%, tomato puree concentrate, CHEESE 3,3%, WHEAT FLOUR, carrots, HARD CHEESE, CELERY, onions, rape oil, SWEET WHEY POWDER, CREAM (30% milk fat), SPELT, starch, modified starch, salt, garlic, herbs, spices, sugar, natural flavour.
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:	klassische rote Bolognesesauce, helle Bechamel classic red bolognese sauce, light bechamel
Geruch / Smell:	typisch Bolognese, würzig, nach Käse typical bolognese, spicy, cheese
Geschmack / Taste:	klassische Bolognese, leicht tomatig, sahnige Bechamel, nach Käse classic bolognese, tomatoes, creamy bechamel, cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	10,5 kg (4 x 2/4 Gastronorm)
Inhalt brutto / gross weight:	10,78 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	28 Portionen à ca. 375 g
Portionsmaße / size of portion:	rechteckig, Seitenlänge ca. 7,14 cm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	6
Lagen pro Palette / layer per pallet:	10
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	60
Karton / box:	weiß / white [495 mm x 290 mm x 115 mm]
Lagerung / Storage conditions:	max. -18 °C
Transport / Transport conditions:	max. -15 °C
MHD / Shelf life:	15 Monate ab Produktion / 15 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.

Mikrobiologie / Microbiological criteria

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
Enterobacteriaceae	KbE/g cfu/g	1.000	10.000
E. coli	KbE/g cfu/g	10	100
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 *

Energie / Energy	KJ	632
	kcal	150
Fett / Fat:	g	5,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	18
davon Zucker / of which sugar:	g	3,1
Eiweiß / Protein:	g	6,6
Salz / Salt:	g	0,90

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

Zubereitung / Preparation:

Tiefgefrorenes Produkt aus der Tüte nehmen und in eine 2/4 GN-Schale legen.

Im vorgeheizten Combidämpfer (Achtung: ohne Dampf) ca. 40-55 min bei 170-190°C backen und anschließend bei hoher Temperatur (ca. 250°C, ca. 5 min) Käse gleichmäßig gratinieren.

Hinweis: Die Zubereitung in einer 2/4-GN Kunststoffschale erfordert eine Verlängerung der Zubereitungszeit um ca. 10 min

Take frozen product out of the bag and put into a 2/4 GN dish.

Heat in the preheated combi-steamer (without steam) ca. 40-55 min at 170-190°C. Gratinate cheese at the end (ca. 250°C, ca. 5

Note: Preparation in a 2/4-GN plastic dish extends the preparation time for ca. 10 min

Diese Zubereitung soll eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Es handelt sich hierbei nur um eine Empfehlung. Schwankungen verschiedener Öfen-Modelle, die Fülle der Beladung etc. müssen immer berücksichtigt werden.

These preparation instructions ensure a core temperature of minimum 75 °C. These instructions are guidelines only. You must always take into account the variation in the ovens, way of loading in the oven etc.

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-judicial regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 and 1830/2003).