



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Moussaka, 2/4 Gastronorm

Artikelnummer / Article no:

Moussaka, 2/4 gastronorm  
863A

GTIN:

4020714117234

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

Auflauf mit Kartoffeln, Auberginen und Fleischsauce

casserole with potatoes, aubergines and beef sauce

Zutaten / Ingredients:

gegarte Kartoffeln 29%, Wasser, gegrillte Auberginen 13%, Rindfleisch 8,5%, SÜSSMOLKENPULVER, Reismehl, Zwiebeln, Tomatenmarkkonzentrat, SAHNE (30% Milchfett), Rapsöl, modifizierte Stärke, Karotten, Speisesalz, HARTKÄSE, SELLERIE, Stärke, Knoblauch, Kräuter, natürliches Aroma, Gewürze, Zucker.

cooked potatoes 29%, water, grilled aubergines 13%, beef 8,5%, SWEET WHEY POWDER, rice flour, onions, tomato puree concentrate, CREAM (30% milk fat), rape oil, modified starch, carrots, salt, HARDCHEESE, CELERY, starch, garlic, herbs, natural flavour, spices, sugar.

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: 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 \*

---

Engergie / Energy	KJ	484
	kcal	116
Fett / Fat:	g	5,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	13
davon Zucker / of which sugar:	g	4,2
Eiweiß / Protein:	g	3,5
Salz / Salt:	g	0,77

---

\* 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 combisteamer (without steam) ca. 40-55 min at 170-190°C. Gratinate cheese at the end (ca. 250°C, ca. 5 min)  
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-juridical regulations of the EU order for the identification, accreditation and retraceability of genetically modified food (according to EG-regulations 1829/2003 an 1830/2003).