



Serviovorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Kartoffel-Spinat-Auflauf, 1/2 Gastronorm  
Potato-Spinach casserole, 1/2 gastronorm



Artikelnummer / Article no:

254632

GTIN:

4020714232128

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

Auflauf aus einer würzigen Spinatsauce und Kartoffeln, mit Käse abgestreut,  
tiefgekühlt

casserole with a spicy spinach sauce and potatoes, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Kartoffeln gegart 57%, Blattspinat 25%, Zwiebeln, KÄSE 4,5%, Wasser, SAHNE (30%  
Milchfett), Rapsöl, Speisesalz, Knoblauch, modifizierte Stärke, Stärke, Gewürze,  
Zucker.

cooked potatoes 57%, spinach 25%, onions, CHEESE 4,5%, water, CREAM (30% milk  
fat), rape oil, salt, garlic, modified starch, starch, spices, sugar.

Allergene / Allergens:

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

MILCH / MILK

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA.

May contain traces of: EGG, SOY.

---

Sensorik / Sensory criteria

---

Farbe / Colour:	geschlossene gratinierte Deckschicht closed gratinated topcoat
Geruch / Smell:	arttypisch, leicht nach Käse und würzigem Spinat typical, a touch of cheese and spicy spinach
Geschmack / Taste:	arttypisch, würzig aromatisch nach Spinat und Kartoffeln typical, spicy aromatic, spinach with potatoes
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

---

Logistik / Logistics

---

Inhalt netto / net weight:	10 kg (4 x 1/2 GN)
Inhalt brutto / gross weight:	10,3 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	4 x 1/2 GN à ca. 2500 g
Portionsmaße / size of portion:	ungeschnitten / uncut
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 98 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.

---

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	361
	kcal	86
Fett / Fat:	g	3,6
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	9,3
davon Zucker / of which sugar:	g	0,7
Eiweiß / Protein:	g	3,0
Salz / Salt:	g	1,0

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

---

Zubereitung / Preparation:

---

Tiefgefrorenes Produkt aus der Tüte nehmen und in eine 1/2 GN-Schale legen.  
Im vorgeheizten Back- oder Umluftofen 35 - 40 Minuten bei 170 - 180 °C überbacken. Kurz ruhen lassen

Take frozen product out of the bag and put into a 1/2 GN dish.  
Heat in the preheated oven or convection oven 35 - 40 minutes at 170 - 180 °C. Let it rest for a minute.

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).