



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name: vegetarisches Moussaka, 1/2 Gastronorm  
vegetarian moussaka, 1/2 gastronorm



Artikelnummer / Article no: 254633

GTIN: 4020714115100

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name: Auflauf mit Kartoffeln, Soja, Gemüse und Bechamel, tiefgekühlt  
casserole with potatoes, soy, vegetables and bechamel, deep frozen

Zutaten / Ingredients: Wasser, Kartoffeln gegart 24%, Gemüse 16% (Tomaten, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, gegrillte rote Paprika, grüne Paprika, Zwiebeln), Tomatenmarkkonzentrat, Rapsöl, SÜSSMOLKENPULVER, Reismehl, pflanzliches Protein (SOJA) 2%, SAHNE (30% Milchfett), Stärke, HARTKÄSE, Speisesalz, Knoblauch, Kräuter, Gewürze.

water, cooked potatoes 24%, vegetables 16% (tomatoes, grilled zucchini, grilled aubergines, grilled red paprika, green paprika, onions), tomato puree concentrate, rape oil, SWEET WHEY POWDER, rice flour, vegetable protein (SOY) 2%, CREAM (30% milk fat), starch, HARD CHEESE, salt, garlic, herbs, spices.

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

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

---

Sensorik / Sensory criteria

---

**Farbe / Colour:** goldgelbe Kartoffeln mit einer rot-brauen Moussakamasse, helle Sauce  
golden potatoes with red-brown moussaka, light sauce

**Geruch / Smell:** leicht tomatig, spicy, nach Kartoffeln  
spicy, tomatoes and potatoes

**Geschmack / Taste:** Kartoffeln mit einer würzigen Moussaka  
potatoes with a spicy moussaka

**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	496
	kcal	119
Fett / Fat:	g	6,4
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	12,0
davon Zucker / of which sugar:	g	0,8
Eiweiß / Protein:	g	3,3
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 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 and 1830/2003).