



Servievorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Lasagne Bolognese, 1/1 Gastronorm
Artikelnummer / Article no:	254711
GTIN:	4020714111713
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	geschichtete Teigblätter mit Rindfleischsauce und Bechamel, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt pasta with beef sauce and bechamel and cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:	Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Rindfleisch 6,8%, Tomatenpulpe, Karotten, KÄSE 3,5%, Zwiebeln, Rapsöl, SELLERIE, WEIZENMEHL, Tomatenmarkkonzentrat, Speisesalz, SÜSSMOLKENPULVER, DINKEL, Stärke, BUTTERMILCH, modifizierte Stärke, Zucker, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Kräuter (enthalten SELLERIE), Knoblauch, Gewürze, natürliches Aroma. water, DURUM WHEAT SEMOLINA, beef 6,8%, tomato puree, carrots, CHEESE 3,5%, onions, rape oil, CELERY, WHEAT FLOUR, tomato puree concentrate, salt, SWEET WHEY POWDER, SPELT, starch, BUTTERMILK, modified starch, sugar, bread crumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), herbs (contain CELERY), garlic, spices, 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:	9 kg (2 x 1/1 GN)
Inhalt brutto / gross weight:	9,3 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	2 x 15 Stück à ca. 300g
Portionsmaße / size of portion:	ca. 96 x 96 mm
Kartons pro Lage / boxes per layer:	6
Lagen pro Palette / layer per pallet:	14
Kartons pro Palette / boxes per pallet:	84
Karton / box:	weiß / white [495 mm x 290 mm x 85 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	552
	kcal	132
Fett / Fat:	g	5,0
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	0,9
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	16
davon Zucker / of which sugar:	g	2,7
Eiweiß / Protein:	g	5,1
Salz / Salt:	g	1,2

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

Zubereitung / Preparation:

Tiefgefrorenes Produkt aus der Tüte nehmen und in eine 1/1 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 1/1 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).