



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Lasagne vegetarische Bolognese, 1/1 Gastronorm
Lasagne vegetarian Bolognese, 1/1 gastronorm



Artikelnummer / Article no:

254719

GTIN:

4020714115117

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Tomaten-Dinkelsauce und Sahnesauce, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt

pasta with tomato-spelt-sauce and cream sauce, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, HARTWEIZENGRIESS, Tomatenmarkkonzentrat 6,6%, KÄSE 4%, Karotten, DINKEL 2,8%, Tomatenpulpe 2,4%, Zwiebeln, Rapsöl, WEIZENMEHL, SELLERIE, SÜSSMOLKENPULVER, modifizierte Stärke, Tomaten 1%, SAHNE (30% Milchfett) 1%, Speisesalz, HARTKÄSE, Zucker, Kräuter, Stärke, Knoblauch, Tomatenflocken, natürliches Aroma, Gewürze.

water, DURUM WHEAT SEMOLINA, tomato puree concentrate 6,6%, CHEESE 4%, carrots, SPELT 2,8%, tomato puree 2,4%, onions, rape oil, WHEAT FLOUR, CELERY, SWEET WHEY POWDER, modified starch, tomatoes 1%, CREAM (30% milk fat) 1%, salt, HARD CHEESE, sugar, herbs, starch, garlic, tomato flakes, natural flavour, spices.

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:	arttypische rot-braune Bolognesesauce, helle Bechamel typical red-brown bolognese colour, light bechamel
Geruch / Smell:	tomatig, nach Kräutern, sahnige Bechamel, leichte Käsenote tomatoes, herbs, creamy bechamel, cheese
Geschmack / Taste:	frische, fruchtige Tomatennoten sahnige Bechamelsauce, leichte Käsenote fresh and fruity, tomatoes, creamy bechamel, cheese
Konsistenz / Texture:	standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight:	12,6 kg (3 x 1/1 GN)
Inhalt brutto / gross weight:	12,94 kg
Stückzahl pro Karton / quantity per box:	3 x 15 Stück à ca. 280 g
Portionsmaße / size of portion:	ca. 96 x 96 mm
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 125 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	561
	kcal	133
Fett / Fat:	g	4,1
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,4
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	19
davon Zucker / of which sugar:	g	3,5
Eiweiß / Protein:	g	4,3
Salz / Salt:	g	1,1

* 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 and 1830/2003).