



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Nudelauf "Toscana", 1/1 Gastronorm  
Pasta casserole "Toscana", 1/1 gastronorm



Artikelnummer / Article no:

254724

GTIN:

4020714117203

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

Auflauf mit gegarten Nudeln, Grillgemüse in Tomatensauce, mit Käse abgestreut, tiefgefroren

casserole with cooked pasta, grilled vegetables in tomato sauce and cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

gegarte Nudeln 31% (Wasser, HARTWEIZENGRIESS), Grillgemüse 26,6% (rote und gelbe Paprika, gegrillte Auberginen, gegrillte Zucchini - in veränderlichen Gewichtsanteilen), Wasser, KÄSE 6,5%, Tomaten, Tomatenpulpe, SÜSSMOLKENPULVER, Rapsöl, SAHNE (30% Milchfett), WEIZENMEHL, Speisesalz, Zwiebeln, Zucker, modifizierte Stärke, Stärke, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Pfeffer.

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)

GLUTEN, MILCH / GLUTEN, MILK

Kann Spuren enthalten von: EI, SOJA

May contain traces of: EGG, SOY.

---

Sensorik / Sensory criteria

---

**Farbe / Colour:** rote Tomatensauce mit buntem Gemüse, Nudeln in heller Sauce  
red tomato sauce with mixed vegetables, pasta in light sauce

**Geruch / Smell:** Grillgemüse in fruchtiger Tomatensauce, leichte Käsenote  
grilled vegetables in tomato sauce, cheese

**Geschmack / Taste:** typisch nach Nudeln mit würzigem Gemüse, leichte Käsenote  
typical, pasta with spicy vegetables, 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. 300 g

**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	483
	kcal	115
Fett / Fat:	g	3,8
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	1,7
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	15
davon Zucker / of which sugar:	g	3,2
Eiweiß / Protein:	g	4,2
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 1/1 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).