



Serviervorschlag

## Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:	Nudelaufauf Toscana, 1/1 Gastronorm	
Artikelnummer / Article no:	Pasta Casserole Toscana, 1/1 gastronorm 254724	
GTIN:	4020714117203	
Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:	Auflauf aus gegarten Nudeln und Grillgemüse in Tomatensauce, mit Käse abgestreut, tiefgekühlt  casserole with cooked pasta and grilled vegetables in tomato sauce, with cheese, deepfrozen	
Zutaten / Ingredients:	gegarte Nudeln 32% (Wasser, HARTWEIZENGRIESS), Gemüse 31,4% (Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln), Wasser, KÄSE 6,5%, Tomatenmarkkonzentrat, SÜSSMOLKENPULVER, SAHNE (30% Milchfett), Speisesalz, Stärke, Rapsöl, Zucker, Tomatenflocken, WEIZENMEHL, Pfeffer, Knoblauch.  cooked pasta 32% (water, durum WHEAT semolina), vegetables 31,4% (aubergines, paprika, zucchini, tomatoes, onions), water, CHEESE 6,5%, concentrated tomato puree, sweet WHEY powder, CREAM (30% milk fat), salt, starch, rapeseed oil, sugar, flaked tomatoes, WHEAT flour, pepper, garlic.	
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
Primärverpackung:	HDPE-Beutel
Karton / box:	500 mm x 295 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.  Produkt nur durchgegart verzehren. Heat completely before consumption.

---

### Mikrobiologie / Microbiological criteria

---

Parameter / parameters	Einheit / Unit	m	M
E. coli	KbE/g cfu/g	100	1.000
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

(nach DGHM Empfehlung 7.2 Richt- und Warnwerte für rohe oder teilgegart TK-Fertiggerichte bzw. Teile davon, die vor dem Verzehr gegart werden müssen)

---

### Nährwerte pro 100 g Produkt / Nutritional values per 100 g product \*

---

Energie / Energy	KJ	447
	kcal	106
Fett / Fat:	g	2,9
davon gesättigte Fettsäuren /	g	1,6
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	15
davon Zucker / of which sugar:	g	3,2
Eiweiß / Protein:	g	4,2
Salz / Salt:	g	0,98

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

---

### Zubereitung / Preparation:

---

Den tiefgefrorenen Auflauf in ein 1/1 GN Blech legen und die Tüte vollständig entfernen.  
In 100% Heißluft im vorgeheizten Konvektomaten bei 160 - 170 °C für 30 - 40 min backen; anschließend kurz ruhen lassen.

Put the deepfrozen product in a 1/1 GN dish and remove the bag completely.  
Heat in the preheated convection oven (100% hot air) at 160 - 170 °C for 30 - 40 min; then let it rest shortly.

Die Zubereitung muss eine Kerntemperatur von mindestens 75 °C sicherstellen. Hierbei sind die Schwankungen durch verschiedene Ofenmodelle, Fülle der Beladung etc. vom Anwender zu berücksichtigen.

The preparation must ensure a core temperature of at least 75 °C. The variations due to different oven models, fullness of the load etc. must be taken into account by the user.

---

### 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