



Serviervorschlag

Produkt / Product

Produktbezeichnung / Product name:

Lasagne Kürbis
Lasagne Pumpkin, 300 g



Artikelnummer / Article no:

254744

GTIN:

4020714232197

Verkehrsbezeichnung / Descriptive or legal name:

geschichtete Teigblätter mit Kürbissauce und Bechamel, mit Käse abgestreut,
tiefgekühlt

pasta with pumpkin sauce and bechamel, with cheese, deep frozen

Zutaten / Ingredients:

Wasser, Kürbis 30,5%, HARTWEIZENGRIESS, SAHNE (30% Milchfett), KÄSE 3,5%,
Rapsöl, WEIZENMEHL, modifizierte Stärke, Zwiebeln, SÜSSMOLKENPULVER,
Speisesalz, Gewürze, BUTTERMILCH, Kürbis getrocknet 0,2%, Stärke.

water, pumpkin 30,5%, DURUM WHEAT SEMOLINA, CREAM (30% milk fat), rape oil,
WHEAT FLOUR, modified starch, onions, SWEET WHEY POWDER, salt, spices,
BUTTERMILK, dried pumpkin 0,2%, starch.

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: gelbliche Krübisauce, helle Deckschicht
yellowish pumpkin sauce, light topping

Geruch / Smell: fruchtig gemüsig, nach Kürbis
fruity vegetables, pumpkin

Geschmack / Taste: angenehme Kürbisnote, nach Käse
pumpkin, cheese

Konsistenz / Texture: standfest / easy dividable

Logistik / Logistics

Inhalt netto / net weight: 9 kg

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	519
	kcal	124
Fett / Fat:	g	5,3
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturates:	g	2,0
Kohlenhydrate / Carbohydrate:	g	15
davon Zucker / of which sugar:	g	2,6
Eiweiß / Protein:	g	3,5
Salz / Salt:	g	0,97

* 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).